

TORTE SALATE

Torta salata con pollo e funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 rotolo di pasta sfoglia (circa 200 g)
- 250 g di petto di pollo
- 200 g di funghi freschi
- 1 bicchiere di latte
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1/2 cipolla
- aglio e prezzemolo
- 3 cucchiaini colmi di parmigiano grattugiato
- 50 g di pancetta affumicata
- 2 uova
- 3 cucchiaini colmi di farina
- olio d'oliva
- sale pepe q.b.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Tritare finemente aglio, cipolla, prezzemolo e porli in una padella capiente con qualche cucchiaino d'olio d'oliva.

Tagliare a dadini i funghi e metterli da parte.

Fare soffriggere con la pancetta e il pollo tagliato a cubetti.



3 Una volta rosolato il tutto, cospargerlo con la farina, mescolare e versarvi prima il vino bianco poi il latte bollente e fare cuocere per qualche minuto, fino a che il composto si sia ben rassodato.



- 4 Fate raffreddare il composto e poi uniteci le uova il parmigiano; quindi ora salate e pepate a piacere.



5 Come ultima cosa unire al composto anche i funghi a dadini.



6 Rivestire lo stampo con carta da forno poi adagiateci la pasta sfoglia.

Versateci dentro il composto girare bene i bordi della pasta.



7 Fare cuocere nel forno statico per 45 minuti a 190°C, avendo cura di controllare, di tanto in tanto, il grado di doratura della pasta ed eventualmente coprire con un foglio di alluminio ed ecco il risultato.

