

TORTE SALATE

# Tortino ai funghi al profumo di limone

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

400 g di latte  
250 g di funghi porcini  
200 g di fontina  
200 g di pancarrè  
25 g di parmigiano reggiano  
10 g di olio extra vergine di oliva  
5 mazzetti di prezzemolo  
2 uova  
1 spicchio di aglio  
1 cucchiaino di origano  
scorza di limone  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Pulite i funghi con un coltello affilato e poi con uno straccio umido. Tagliateli a cubetti e

metteteli in un pentolino con lo spicchio d'aglio e l'olio. Fateli cuocere a calore moderato per circa 10 minuti, poi unite il prezzemolo lavato e tritato e l'origano. Salate.

Ungete leggermente di burro una pirofila di circa 24 cm di diametro e mettetevi sul fondo metà del pane spezzettato. Disponetevi sopra i funghi e il formaggio tagliato a cubetti. Coprite con le altre fette di pane.

Rompete le uova in una terrina e unitevi il latte. Sbattete con una forchetta, poi salate e pepate. Versate questo composto nella pirofila e con le mani inzuppate il pane. Lasciate riposare per circa 30 minuti. Spolverizzate con la scorza del limone e con il parmigiano grattugiato. Mettete in forno già caldo a 200 °C e fate cuocere per circa 50 minuti. Servite subito il tortino ben gonfio e caldo.