

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Tortino di patate e funghi freschi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Patate
sottilette o formaggio in fette
funghi freschi
olio extravergine di oliva
aglio
prezzemolo
pangrattato
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Preparare una salsina tritando aglio e prezzemolo e unire con olio.

Sbucciare e tagliare le patate a fette molto sottili.

Spellare i funghi e farli a fettine sottilissime.





2 Disporre in una profila da forno in strati alternando con ogni strato di patate, le sottilette, i funghi freschissimi tagliati a fette sottili, olio, sale e pepe a piacere e la salsina di aglio e prezzemolo.





3 Finire con le patate, poi ricoprire con pangrattato. Ungere in superficie.



4 Mettere in forno a 180° per almeno 30 minuti.



NOTE