

ANTIPASTI E SNACK

## Come preparare una deliziosa torta salata funghi e panna acida Meggle

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Preparare una **torta salata** con funghi e [panna acida MEGGLE](#) è più facile di quanto immagini. Con pochi ingredienti, otterrai un piatto perfetto come antipasto o portata principale. Scopri la ricetta passo passo!

### INGREDIENTI PER CUCINARE LA TORTA SALATA AI FUNGHI E PANNA ACIDA

PASTA BRISÉE 1 rotolo rotondo - 230 gr  
PANNA ACIDA MEGGLE 180 gr  
FUNGHI CHAMPIGNON da pulire - 600 gr  
PROSCIUTTO COTTO A DADINI 100 gr  
SPICCHI DI AGLIO IN CAMICIA schiacciato - 1  
FORMAGGIO GRATTUGIATO  
PREZZEMOLO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE

# COME FARE LA TORTA SALATA CON FUNGHI E PANNA ACIDA MEGGLE

- 1 Elimina la parte terrosa del gambo degli champignon, poi elimina tutti i residui con un panno bagnato. Togli la pellicina del cappello quindi tagliali a fettine.





- 2 Trita al coltello il prezzemolo. In una padella versa un giro d'olio evo, aggiungi uno spicchio d'aglio schiacciato in camicia e fai imbiondire. Metti in padella i funghi.





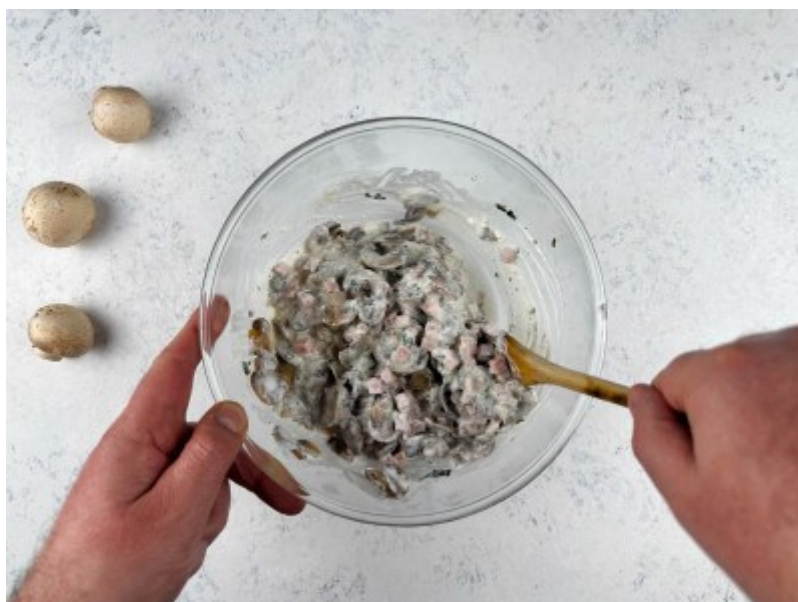
- 3** Regola di sale e pepe. Aggiungi il prezzemolo e fai cuocere per 10 minuti. Una volta che i funghi saranno cotti e abbastanza asciutti, elimina l'aglio e trasferiscili in una ciotola. Unisci il prosciutto cotto a cubetti.





4 Aggiungi la panna acida e mescola per bene. Adagia la pasta brisè, con tutta la sua carta, in

una teglia da 20 cm di diametro. Fai in modo che aderisca bene sul fondo e sui bordi.





**5** Versa i funghi nella teglia e livella. Con la pasta brisè che sborda fai delle pieghe verso l'interno della teglia. Completa con un spolverata di formaggio grattugiato e cuoci a 180°C per 30 minuti. Servi tiepida.





## TORTA SALATA AI FUNGHI CON PANNA ACIDA: UNA RICETTA

La **torta salata ai funghi e panna acida MEGGLE** è un piatto versatile, perfetto come antipasto o cena leggera. Questa ricetta unisce la delicatezza dei funghi champignon alla cremosità della panna acida, il tutto racchiuso in una croccante pasta brisée. Facile da preparare, è ideale per stupire i tuoi ospiti con un tocco di eleganza in tavola.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa funghi freschi per un sapore più intenso, ma se hai solo quelli surgelati, scolali bene prima di cuocerli.

Se avanza della panna acida, usala per preparare salse o accompagnare altri piatti salati.

Per un tocco in più, aggiungi spezie come noce moscata o paprika al ripieno.

Gli avanzi di questa torta salata si conservano bene e possono essere riscaldati al forno o in padella il giorno successivo.

## CONSERVAZIONE

Conserva la torta salata in frigorifero, coperta con pellicola trasparente, per massimo 2-3 giorni. Riscaldala in forno a 180°C per 10 minuti per farle ritrovare la giusta croccantezza.