

ANTIPASTI E SNACK

Rustico porcini e formaggio

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Il **rustico porcini e formaggio** è sfiziosissimo da servire durante una cena tra amici o per esempio, quando si vuole ampliare la scelta di un buffet. Il suo gusto unico, la sua consistenza golosa fanno sì che sia gradito a tutti! Certamente è perfetto in autunno quando si trovano i funghi migliori ma per la sua bontà si può fare anche in altri periodi dell'anno utilizzando funghi reperibili più facilmente come degli champignons. La realizzazione di questo sfizio è davvero semplice, aiutandosi con una sfoglia già pronta in meno che non si dica verrà fuori un piatto profumato e goloso. Se siete amanti dei funghi, poi, vi consigliamo anche un'altra portata con questo ingrediente principe della cucina italiana, che ne dite di fare un [buon risotto](#)??

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione - 1
FUNGHI PORCINI 4
PROVOLONE 130 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BRODO VEGETALE 1 mestolo
SALE
PEPE NERO
SALE DI MALDON
PARMIGIANO REGGIANO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta del rustico porcini e formaggio, iniziate con pulire i funghi semplicemente con una spazzolina o con un panno appena inumidito. Mi raccomando, mai metterli sotto l'acqua corrente!

Dividete i gambi dalle cappelle e tagliate i primi in maniera abbastanza sottile ottenendo dadini, quindi affettate anche le cappelle.

2 Fatto ciò in un tegame antiaderente versate un filo di olio extravergine d'oliva, nel quale farete soffriggere l'aglio e il prezzemolo tritato finemente. Dopo qualche minuto aggiungete anche i gambi e fate sfrigolare per pochi istanti, girando di tanto in tanto. Aggiungete, quindi, le cappelle e regolate di sale e pepe.

3 Dopo un paio di minuti aggiungete un mestolo di brodo e lasciate cuocere finché non si asciughi.

4 A parte affettate anche il provolone dolce e quando i funghi saranno cotti, procedete all'assemblaggio del vostro rustico: disponete sulla pasta sfoglia ben distesa il formaggio solo da una parte seguendo il lato più lungo.

Aggiungete, quindi, i funghi cotti sopra il formaggio.

5 Incidete il lato di sfoglia libero dal ripieno realizzando delle strisce che incrocerete sopra il ripieno a formare una sorta di disegno

Siccessivamente sigillate i bordi premendo bene con le dita.

Spennellate la superficie del rustico con dell'olio extravergine d'oliva quindi spolverare la stessa con del parmigiano grattugiato, insistendo soprattutto negli spazi liberi da sfoglia dove s'intravede la farcia a base di funghi.

6 Infornate in forno già caldo a 200°C per circa 20-25 minuti.

Il vostro rustico porcini e formaggio è pronto per essere servito.

CONSIGLIO

Potrei utilizzare anche i funghi surgelati?

Certo, cuocili in padella come fai di solito, poi li triti a coltello e li aggiungi al rustico.

Che altro tipo di formaggio posso utilizzare?

Puoi utilizzare tutti i formagi morbidi, come ad esempio il galbanino o l'asiago.

Quanto tempo prima posso farlo?

Puoi anticiparti di un po' di ore, anche se la sfoglia appena cotta è tutta un'altra cosa.

