

TORTE SALATE

Bauletti di funghi

di: *monica2158*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se siete alla ricerca di qualche proposta sfiziosa e gustosa che possa essere presentata durante una cena informale o magari per un buffe i bauletti di funghi sono proprio l'ideale. Questi scrigni di pasta sfoglia al cui interno troverete un ripieno a base di funghi sono un asso nella manica che si presta benissimo ad essere calato in tantissime occasioni perché si possono preparare in anticipo e sono anche degli ottimi svuota frigo! Provate questa ricetta e se cercate altre idee per ampliare la scelta dei rustici, ecco per voi quest'altra soluzione:

[fagottini porri e pancetta!](#)

Se poi vi piacciono in modo particolare, vi proponiamo qui di seguito altre ricette con i funghi molto gustose:

[straccetti di pollo ai funghi](#)
[pasta salsiccia e funghi](#)

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA rettangolare - 500 gr
FUNGHI CHAMPIGNON affettati - 250 gr
PROSCIUTTO COTTO tagliato a dadini - 80 gr
FORMAGGIO TOMA tagliato a cubetti - 80 gr
UOVO grande - 1
PARMIGIANO GRATTUGIATO
SALE
PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1** Rimuovete con un coltellino la parte più terrosa del gambo dei funghi e puliteli con un panno umido. Tagliateli a fette di circa mezzo centimetro e passateli in padella con un filo di olio a calore moderato per 4-5 minuti in modo da farli perdere umidità.
- 2** Tagliate il prosciutto cotto e la toma a cubetti e tenete da parte. Sopra un foglio di carta forno dividete la pasta sfoglia a metà in modo da ottenere 2 rettangoli, praticate dei tagli trasversali sui lati dei rettangoli ad una distanza di circa 2 centimetri l'uno dall'altro; lasciando la parte centrale intatta in modo da poterci adagiare il ripieno. Per favorire la lavorazione è utile avere la pasta sfoglia ben fredda. Stendete i funghi al centro dei rettangoli aggiungete il prosciutto cotto e la toma; salate leggermente e pepate. Chiudete i bauletti sovrapponendo le strisce laterali alternandole.
- 3** Trasferite la carta forno con i bauletti direttamente su una teglia spennellate con l'uovo sbattuto e cospargete con il parmigiano grattugiato. Infornate a 210° statico per circa 15

minuti, fino a doratura.

Sfornate e servite.