

ANTIPASTI E SNACK

# Sformato di funghi e patate

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Lo **sformato di funghi e patate** è un contorno che piace sempre tantissimo a tutti! Ideale per accompagnare sia piatti di pesce che di carne. Ottima ricetta perché facile da fare e giocando d'astuzia si può preparare un po' prima potendo in questo modo dedicarsi ad altro. Le patate e i funghi poi quando abbinate, diventano un mix di sapori proprio esplosivo! Provate questa ricetta e se amate i contorni al forno, provate a realizzare anche lo [sformato di verdure](#): eccezionale!

## INGREDIENTI

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)

300 gr

PATATE 500 gr

FUNGHI PORCINI 150 gr

PREZZEMOLO 1 mazzetto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

PANGRATTATO

BRODO VEGETALE insaporito con pezzi di  
fungo - 1 mestolo

SPICCHIO DI AGLIO 2

# PREPARAZIONE

- 1 Per fare la sformato di patate e funghi lavate questi ultimi con un panno umido e tagliateli a pezzetti.

Pulite le patate e tagliatele a fettine. Disponete i funghi e le patate a strati in una pirofila da forno precedentemente unta d'olio e spolverata di pangrattato e condite ogni strato con il trito di aglio e prezzemolo, il sale ed il pepe.



- 2 Prima di infornare, spolverate ancora con un po' di prezzemolo tritato e aggiungete il brodo.



**3** Cuocete in forno a 180°C per circa 40 minuti, quindi servite appena sfornato distribuendo altro prezzemolo tritato fresco a piacere.

## CONSIGLIO

**Posso utilizzare anche i funghi surgelati?**

Certo, scongelali e spadellali con un po' di olio per qualche minuto.

**Potrei aggiungere qualche cubetto di pancetta che ho da consumare?**

Certo! Mettilo tra i funghi, sarà ottima!

**Ho comprato più funghi di ciò che serviva, come posso usarli?**

Potresti fare la [polenta con i funghi](#): buonissima!