

TORTE SALATE

Torta di funghi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di funghi porcini
1/4 di litro di panna
burro e olio
3 uova (2 tuorli + 1 intero)
grana padano
500 g di patate lessate
pasta brisé.

PREPARAZIONE

1 Pulire i funghi, tritare le cappelle e finemente i gambi; mettere in un tegame il burro, l'olio ed un trito di cipolla; far imbiondire e mettervi i gambi e cappelle; salare.

A metà cottura aggiungere una patata lessata schiacciata con la forchetta, le uova, il parmigiano; mescolare.

Versare l'impasto nella teglia foderata con la pasta brisé sulla quale sarà già stato

preparato uno strato di patate lesse tagliate a fettine sottili. Passare nel forno per 40'.