Torta salata

Ingredienti:
1 rotolo di pasta sfoglia rotondo.
6 patate di media grandezza.
500 gr. di funghi.
200 gr. di scamorza o provola o mozzarella.
2 uova.
1 porro.
1 dado ai funghi.
Olio evo.
Sale.
Peperoncino.
Insaporitore per patate arrosto.

Preparazione:
Pulire i funghi. Tagliare sia i cappelli sia i gambi e farli saltare in una padella in cui si è fatto imbiondire il porro con un filo d'olio. Sbriciolare il dado. Insaporire con un pizzico di sale, noce moscata e peperoncino. Lasciar cuocere per una decina di minuti a fiamma media. Far raffreddare i funghi in uno scola pasta, in modo che possa perdersi l'acqua in eccesso. Pelare infine le patate. Tagliarle a rondelle abbastanza sottili e scottarle in acqua per qualche minuto. Scolare e servire.

Nonno Lucio

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150