



## Sfoglia di funghi alla crema di noci

### Ingredienti

- 300 g di Pasta Sfoglia Rotonda
- 1,2 kg di Funghi porcini
- 30 g di Burro
- Sale q.b.
- 100 g di Gherigli di noce
- 30 g di Mollica
- 1 Uovo
- 1 Scalogno
- 50 g di Prosciutto cotto
- 12 cl di Panna
- Latte q.b.
- Pepe q.b.

### Preparazione

1. Preparete la salsa di noci tagliando a fettine sottili lo scalogno e facendolo rosolare lievemente in un padellino con il burro. Nel frattempo in una ciotola unite alla mollica di pane un po' di latte, ammorbiditela e strizzatela. A questo punto frullate la mollica con l'uovo, il prosciutto, le noci e lo scalogno, fino a ottenere un impasto omogeneo. Quindi aggiungete sale e pepe e riponete il composto in frigorifero per 45 minuti circa. Pulite i funghi con carta da cucina umida, sbollentateli per 5 minuti circa in acqua salata, scolateli, asciugateli delicatamente con un panno e tagliateli a fettine. Nel frattempo infarinate una tortiera e stendetevi la pasta sfoglia, bucherellatela con le punte di una forchetta e infornate a 200°C per circa 10 minuti. Ritirate la crema di noci dal frigorifero e unitevi la panna. Amalgamate bene il tutto. Ritirate la sfoglia dal forno e versateci sopra la crema appena ottenuta, aggiungendo i funghi a raggiera. Cuocete in forno a 200°C per 30 minuti circa e servite tiepida.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

🕒 30

👤 4 4 persone