

The Buitoni logo is a green rectangular tag with the word "Buitoni" written in a white, serif font.

Tatin di funghi

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia con farina integrale
- 10 Champignon
- 10 fette di Speck
- 100 g di Parmigiano
- 2 Uova
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Pulite molto bene gli champignon, eliminate il gambo e avvolgete la cappella di ogni fungo in una fetta di speck. Rivestite una teglia con la carta forno, sistematevi i funghi con la pancetta in modo da riempire la torta. A parte sbattete le uova con il parmigiano, aggiustate di sale e pepe e versate il tutto negli spazi lasciati vuoti dai funghi. Srotolate la sfoglia integrale e coprite la torta, rimboccando bene sui lati. Fate cuocere in forno pre-riscaldato a 180° gradi per 25 minuti. Sfornate la torta, rovesciatela e servitela calda con una spolverata di timo fresco.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 45

👤 8 8 persone