Torta salata ai funghi

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia con farina integrale
- 200 g di Funghi porcini
- 150 ml di Besciamella
- 2 Tuorlo d'uovo
- 100 g di Parmigiano reggiano grattugiato
- 3 cucchiai di Olio extra vergine di oliva
- Sale q.b.
- 1 cucchiaio di Prezzemolo

Preparazione

1. Mondate i porcini eliminando dal gambo l'estremità terrosa, quindi procedete alla pulizia muniti di un panno (o carta da cucina) umido, che passerete bene lungo tutta la superficie del fungo, per eliminare ogni residuo di terra e nel contempo per fare in modo che non assorbano acqua in eccesso. Tagliateli a fettine sottili e fateli rosolare in un tegame nel quale avrete fatto soffriggere lo spicchio d'aglio nell'olio. Salateli, mescolateli e lasciate cuocere per 10 minuti. Una volta cotti, levateli dalla padella e nella stessa fate cuocere i funghi misti surgelati con un cucchiaio d'olio, lo stesso spicchio d'aglio e fateli cuocere a fuoco medio basso fino a quando non sarà evaporata tutta l'acqua. Mescolate insieme la besciamella, i tuorli, il parmigiano e il prezzemolo tritato. Accendete il forno a 200°. Unite i funghi misti salsa besciamella. Mescolate bene e versate il composto nella tortiera, foderata con la sfoglia integrale, poi sistematevi sopra i porcini. Mettete nel forno già caldo e lasciate cuocere per 25 minuti. Servitela a temperatura ambiente, già affettata.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	18.45 g
Energia	312.62 kcal
grassi	21.85 g
Fibra	1.55 g
Proteine	9.98 g
Grassi saturi	7.75 g
Sodio	482.34 mg
zuccheri	1.72 g

45

6 6 persone