# Torta montanara con funghi e speck

## Ingredienti

- 1 confezione di Pasta sfoglia Rotonda Buitoni
- 2 uova
- 150 ml panna
- 500 g di funghi misti
- 50 g di speck
- 50 g Galbanino
- 50 g di parmigiano reggiano

## Preparazione

1. In una padella antiaderente riscaldate 2 cucchiai di olio e versatevi dentro i funghi mondati e tagliati a fette. Fate rosolare per una decina di minuti, salate e coprite. Lasciate cuocere per circa 10 minuti, poi togliete il coperchio e lasciate evaporare l'acqua in eccesso.

2. In una padella antiaderente riscaldate 2 cucchiai di olio e versatevi dentro i funghi mondati e tagliati a fette. Fate rosolare per una decina di minuti, salate e coprite. Lasciate cuocere per circa 10 minuti, poi togliete il coperchio e lasciate evaporare l'acqua in eccesso.

3. Preriscaldate il forno a 200°C, srotolate la sfoglia e sistematela in una teglia a cerniera rotonda. In una ciotola sbattete le uova con la panna e il parmigiano grattugiato. Trasferite i funghi nella sfoglia, poi unite lo speck tocchetti e il Galbanino a tocchettoni. Guarnite con qualche fogliolina di timo.

4. Ripiegate il bordo della foglia sulla torta e infornate per 25 minuti.

### Informazioni nutrizionali

55

6

| | |
|---|---|
| carboidrati | 17.26 g |
| Energia | 282.43 kcal |
| grassi | 16.94 g |
| Fibra | 1.64 g |
| Proteine | 15.01 g |
| Grassi saturi | 7.65 g |
| Sodio | 474.74 mg |
| zuccheri | 2.41 g |