



# Tatin di funghi

Torte Salate

🕒 45m

👥 8



## Ingredienti

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

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 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, rovescietela e servitela calda con una spolverata di timo fresco.

