



Tortino di funghi

Ingredienti

1,2 Kg di champignons freschi

20 gr. di porcini secchi

3 uova

250 gr. di besciamella

2 spicchi d'aglio

1 cucchiaino di sale grosso

Una noce di burro

2 cucchiai di parmigiano reggiano

Olio q.b.

Pepe a piacere

Contorno o piatto unico? Scegliete voi!

Mettere a bagno i funghi secchi in acqua fredda.

Pelare gli champignons e tagliarli a pezzettini. (Nel corso di questa operazione, tenere i funghi già tagliati a bagno in acqua fredda acidulata con il limone).

Mettere nel tegame di cottura tanto olio quanto basta per coprire il fondo, riunire tutti i funghi, aggiungere gli spicchi d'aglio interi, il sale grosso ed una spazzatina di pepe. Cominciare la cottura a fuoco moderato e con il tegame coperto; quando i funghi hanno rilasciato tutta la loro acqua, scoprire il tegame ed alzare leggermente la fiamma. Fare asciugare tutto il liquido, schiacciare l'aglio, unire i funghi secchi pestati poi tirare il tutto con burro e forma quindi aggiungere la besciamella e le 3 uova sbattute.

Amalgamare molto bene il tutto poi versare lo sformato in una pirofila leggermente unta. Cuocere in forno a 180° per una mezz'oretta almeno o fino a che lo sformato abbia raggiunto un bel colore dorato.