

Torta di funghi porcini e patate

Ter
mar



Tempo: 1h circa

Difficoltà: facile

Persone: 4

Ingredienti:

500 G DI FUNGHI PORCINI
500 G DI PATATE
2 CUCCHIAI DI FORMAGGIO
GRATTUGIATO
2 CUCCHIAI DI PANGRATTATO
PREZZEMOLO TRITATO
1 BICCHIERE DI VINO BIANCO
OLIO
SALE, PEPE

Preparazione:

Sbucciate le patate e fatele lessare in acqua salata; scolatele e affettatele sottilmente o della dimensione che preferite. Successivamente lavate i funghi e affettateli.

Prendete una ciotola capiente e unite il prezzemolo tritato con un bicchiere di olio, il pangrattato, il formaggio; salate e pepate a vostro piacimento; mescolate il tutto fino a formare una salsetta.

Ungete una pirofila con l'olio (o se preferite con una noce di burro) e fate uno strato di funghi, versate la salsetta che avete preparato, stendendola su tutta la superficie e fate un altro strato, questa volta con le patate. Ripetete l'operazione fino a raggiungere lo spessore desiderato, stando bene attenti a terminare la torta con uno strato di funghi. Irrorate d'olio la torta e versateci sopra il vino bianco. Fate cuocere in forno a calore moderato per circa un'ora.