

Torta di patate, funghi porcini e prosciutto cotto

Ter
mar



Tempo: 45min circa

Difficoltà: media

persone: 4

Ingredienti:

600G DI PATATE LESSATE
200G DI FUNGHI PORCINI
50G DI PANGRATTATO
30G DI PARMIGIANO GRATTU-
GIATO
50G DI FARINA BIANCA
150G DI BESCIAMELLA
100G DI BURRO
2 UOVA SODE
1 TUORLO D'UOVO
3 SALSICCE
SALSA DI POMODORO Q.B.
SALE Q.B.

Preparazione:

Tagliate i funghi a pezzi e rosolateli in padella con il burro; dopo qualche minuto unite le salsicce sminuzzate e continuate la cottura.

Aggiungete la farina quando le salsicce saranno quasi cotte, un paio di cucchiai di salsa e 50g di burro; aggiustate di sale e completate la cottura a fuoco moderato. Imburrate a questo punto una pirofila e cospargetela di pangrattato; quindi versate il tuorlo d'uovo battuto con il parmigiano e poi un altro strato di pangrattato.

Sbucciate le patate lessate e tagliatele a fette; create uno strato sul fondo e sulle pareti della pirofila, disponete altri strati lasciando al centro un buco che riempirete con il composto di funghi e salsicce e coprirete con uno strato di prosciutto e uova affettate.

Cospargete con la besciamella, con il pangrattato e con riccioli di burro e cuocete nel forno per 30 minuti; quindi fate gratinare, raffreddare e servite.