

TORTA SALATA con PATATE FUNGHI e MOZZARELLA



Ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia
rotondo

6 patate di media grandezza

8 funghi della grandezza
della foto

200 gr di scamorza o provola o
mozzarella

2 uova - 1 porro - 1 dado ai
funghi

Olio, sale, peperoncino

Insaporitore per patate Ariosto



- 1) Pelare i funghi, tagliare sia i cappelli che i gambi. Farli saltare in una padella in cui si è fatto imbiondire un porro con un filo d'olio. Sbriciolare il dado, insaporire con un pizzico di sale, di noce moscata e di peperoncino. Lasciar cuocere per 10-12 minuti a fiamma media. Far raffreddare i funghi su uno scolapasta, in modo che possano buttare l'acqua in eccesso
- 2) Pelare le patate, tagliarle a rondelle abbastanza sottili e scottarle in acqua per 3-4 minuti (non di più). Scolarle
- 3) In una terrina unire i dadini di mozzarella (tagliati qualche ora prima e fatti asciugare in frigo) i funghi e le uova, mescolando per amalgamare il tutto
- 4) Con un mattarello allargare leggermente il rotolo di pasta sfoglia
- 5) Adagiarlo sul fondo di una pirofila leggermente oliata (in alternativa potete usare la carta forno per rivestire la base)
- 6) Fare uno strato ordinato di patate
- 7) Versare sopra il composto di funghi e mozzarella
- 8) Fare nuovamente uno strato di patate fino a terminarle
- 9) Spolverare in superficie un pò di insaporitore di patate Ariosto.
- 9) Mettere in forno, già caldo, a 190-200° per 40-45 minuti, fino alla cottura totale e la relativa doratura