

## TORTA SALATA CON FUNGHI, PATATE E PECORINO



### Ingredienti Menù

100 g. Grancrema di Pecorino - KG1  
100 G. Patate pronte al naturale - Z62  
120 g. Poker di funghi - G71

### Ingredienti

250 g. Pasta sfoglia  
4 Uova  
150 g. Panna fresca  
70 g. Parmigiano reggiano  
30 g. Cipolla  
2 foglie Alloro  
q.b. Pepe  
q.b. Sale

**Chef:** Giovanni Pace

### Procedimento

Per 6 persone

Con l'aiuto di un mattarello, stendere la pasta sfoglia e utilizzarla per foderare una tortiera. Nel frattempo in una padella scaldare un poco d'olio extravergine e farvi rosolare le patate. In una casseruola soffriggere la cipolla tritata insieme alle foglie d'alloro; aggiungere i funghi e lasciar insaporire sul fuoco. A questo punto far raffreddare gli ingredienti, quindi incorporare i funghi alle patate inserendo anche la grancrema di pecorino, la panna fresca, le uova e il parmigiano grattugiato. Insaporire con pepe e sale, poi farcire la sfoglia con il composto preparato. Cuocere la torta in forno ventilato a 170° per 30 minuti. Servirla tiepida.