

TORTA SALATA CON FUNGHI, PATATE E PECORINO



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.

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