

Sfogliatine alla forestiera

Categoria: Antipasti caldi

Data: 14.11.2012

Ingredienti per 80 Personen al 100% (quantità netta)

6'400 g	Pasta sfoglia
480 g	Uova intere pastorizzate
4'560 g	Funghi misti
8 dl	Panna 35%
240 g	Burro
216 g	Scalogno
320 g	Farina bianca
8 dl	Vino bianco da cucina
64 dl	Fondo bruno chiaro
8 dl	Panna 25%
8 x	Condire (sale, pepe)
80 g	Prezzemolo a foglie lisce
8 pc	Ramo di timo, fresco
8 pc	Basilico foglie, fresco

Mise en place

- Stendere la pasta sfoglia e metterla in frigorifero
- Tagliare dei cerchi di 14 cm di diametro (2 per tortino)
- Pelare e tritare lo scalogno
- Parare, lavare e tagliare e spicchi i funghi
- Lavare, sfogliare e tritare finemente le erbe aromatiche
- Battere l'uovo per la doratura
- Far sciogliere la farina nel fondo bruno freddo

Preparazione

- Far sudare lo scalogno al burro
- Aggiungere i funghi e deglassare con il vino bianco
- Stufare, sgocciolare in un passino e tenere il liquido
- Ridurre il fondo rimanente
- Aggiungere il fondo bruno con la farina e lasciar cuocere per ca. 15 minuti
- Aggiungere la panna
- Ridurre fino a consistenza desiderata
- Incorporare i funghi e le erbe aromatiche
- Aggiustare di gusto e lasciar raffreddare il tutto steso su una placca
- Pennellare il bordo dei cerchi di sfoglia con l'uovo battuto
- Ripartire la massa di funghi su metà della sfoglia e chiudere a mezzaluna
- Segnare il bordo di chiusura con una forchetta
- Dorare le sfogliatine con l'uovo
- Cuocere al forno a 200°C per ca. 20 minuti
- Servire 2 pezzi per persona

Osservazione

- Se si utilizzano funghi congelati, sbianchirli prima in acqua bollente e in seguito farli stufare
- Servire una salsa marsala a parte