

Crostata ai funghi

Categoria: Antipasti caldi

Data: 16.03.2016

Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

300 g	Pasta brisé
	Ripieno
20 g	Scalogno
1 pc	Spicchio d'aglio, sbucciato
0,4 dl	Vino bianco da cucina
80 g	Formaggio gruviere
160 g	Funghi misti
	Royale
1,6 dl	Latte
1 dl	Panna 25%
2 pc	Uova
30 g	Farina bianca
1 x	Condire (sale, pepe)

Mise en place

- Spianare la pasta e rivestire le forme precedentemente imburrate e infarinate
- Bucherellare la pasta con una forchetta
- Stufare i funghi con scalogno, aglio, vino bianco, sale e pepe
- Verificare che i funghi siano ben asciugati
- Grattugiare il formaggio
- Riscaldare il forno a 220°C

Preparazione

- Disporre i funghi nelle forme
- Versare la royale regolarmente sopra il formaggio
- Cuocere al forno a 220°C i primi 10 minuti e poi abbassare a 200°C ca. per 30 minuti