

ANTIPASTI

Torta salata con funghi

Difficoltà 

Tempo richiesto  55 min

Ingredienti (per 6 persone)

Pastorello Cademartori
200 gr

Panna fresca
100 ml

Pasta brisée
1 rotolo

Funghi Champignon
500 gr

Aglio
1 spicchio

Olio Extravergine d'oliva
3 cucchiari

Sale e pepe
q.b.

Descrizione

La torta salata con funghi è un tipo di ricetta che viene apprezzata in particolar modo dalla cucina francese, dove il fungo di Parigi, comunemente chiamato champignon, è conosciuto da tutti.

Questo tipo di fungo viene utilizzato perché è di facile coltivazione, il suo costo è solitamente molto basso e può essere trovato sui banchi del mercato in qualsiasi stagione. La ricetta della torta salata con funghi che vi proponiamo prevede l'utilizzo del Pastorello Cademartori che ci permetterà di dare carattere a una torta salata che solitamente è delicata. Per preparare la torta salata ai funghi, pulite i funghi con un panno umido per eliminare la terra. Tagliateli a fettine piuttosto sottili. In una padella capiente scaldate l'olio extravergine di oliva e fatevi soffriggere l'aglio. Quando si sarà imbiondito, toglietelo e versate i funghi nella padella. Aggiustate di sale e pepe e fate saltare i funghi per 5 minuti. Tagliate il Pastorello Cademartori a tocchetti piuttosto piccoli e mescolatelo con la panna fresca. Stendete la pasta sfoglia in una teglia ricoperta da carta forno. Bucherellate il fondo della pasta sfoglia per evitare che si gonfi e adagiatevi sopra i funghi champignon.

Versate sopra i funghi il composto di panna e Pastorello Cademartori e terminate con una spolverizzata di pepe nero macinato fresco. Ripiegate i bordi della pasta sfoglia per dare una forma alla torta salata con funghi e infornate a 180 gradi per 40 minuti. Fate riposare la torta salata con funghi per almeno 10 minuti prima di servirla.