

SFOGLIA DI FUNGHI ALLA CREMA DI NOCI

Ingredienti per 8 persone:

- 300 g di pasta sfoglia,
- 1200 g di funghi (porcini, chiodini o champignon),
- burro,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- legumi secchi.

Per la crema di noci:

- 100 g di gherigli di noci,
- 30 g di burro,
- 30 g di mollica di pane,
- 1 uovo,
- 1 scalogno,
- 50 g di prosciutto cotto,
- 12 cl di panna,
- latte,
- sale,
- pepe.

Iniziate preparando la crema di noci: tagliate a fettine sottili lo scalogno e lasciatelo appassire in un padellino con il burro. Ammorbidite in poco latte la mollica di pane, strizzatela e mettetela nel frullatore con l'uovo, il prosciutto, le noci e lo scalogno.

Frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Salate, pepate.

Ponete in frigo per tre quarti d'ora.

Nel frattempo pulite i funghi.

Sbollentateli per 5 minuti in acqua salata.

Scolateli, asciugateli, affettateli a lamelle non troppo sottili.

Stendete la pasta sfoglia a disco e foderatevi una tortiera infarinata.

Modellatevi sopra un foglio di carta da forno, riempite con legumi secchi e tenete in forno per circa 10 minuti a 160°C.

In un altro padellino insaporite lo spicchio d'aglio con una noce di burro.

Ritirate la crema di noci dal frigorifero e amalgamatevi la panna.

Togliete la carta e i legumi dalla sfoglia.

Versate sulla pasta il composto alle noci e sopra i funghi a raggiera.

Spennellate il bordo della pasta con il burro all'aglio, cuocete in forno a 200°C per 30 minuti.