

FLAN DI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di funghi coltivati,
- 20 g di funghi secchi ammollati,
- 1/2 cipolla,
- prezzemolo,
- 2 bicchieri di latte,
- 6 fette di pancarrè,
- 3 uova,
- 1 mestolo di brodo,
- 30 g di formaggio parmigiano,
- sale,
- pepe.

Affettare i funghi, sminuzzare la cipolla, i funghi secchi e il prezzemolo.

Cuocere nel brodo questi ingredienti regolando di sale e pepe.

Bagnare il pane con il latte e adagiarlo in una pirofila.

Sbattere le uova con il parmigiano, il latte rimasto e salare.

Stendere i funghi sul pane, versarvi le uova e cuocere in forno caldo per 30 minuti.