
MILLEFOGLIE CON SPECK E FONTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 funghi porcini,
- 200g. di fontina,
- 200g. di speck a fette,
- un decilitro di panna da cucina,
- rosmarino,
- sale.

Pulite bene i funghi e tagliateli a fette di 2-3 mm. di spessore: dovete ottenere circa 24 fette regolari (conserverete gli scarti per un'altra preparazione). Scaldate una bisticchiera di ghisa a fuoco alto e grigliate i funghi sui due lati finché saranno dorati. Confezionate a questo punto dei tramezzini sovrappponendo una fetta di fungo, una mezza di speck, una fettina di fontina e una di fungo. Completate con un altro strato di speck, di fontina e di fungo. Fermate con uno stecchino di legno ogni tramezzino e sistematelo in un cartoccio di carta da forno oppure di carta stagnola. Versate un cucchiaino di panna, cospargete con sale e un pò di rosmarino tritato, quindi chiudete i cartocci.

Quando tutti i cartocci sono pronti, allineateli in una pirofila e passateli nel forno già caldo a 200° per 10 minuti.

Servite subito i piccoli millefoglie nei loro cartocci, magari con una bella insalata intorno.