

TERRINA DI FUNGHI E PATATE

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di patate
- 300 g di funghi porcini
- 1 spicchio aglio
- 1 mazzetto prezzemolo
- origano
- 30 g di burro
- 3 cucchiaini olio d'oliva
- sale
- pepe

Scottate le patate in acqua bollente, scolatele, sbucciatele e tagliatele a fette.

Ungete di burro una pirofila e sul fondo formate uno strato di fette di patate; salatele, pepatele, mettete qua e là qualche fiocchetto di burro.

Ricopritele quindi con le cappelle intere dei funghi pulite e lavate, sulle quali metterete i gambi tritati insieme all'aglio e al prezzemolo.

Salate, pepate moderatamente, spolverizzate di origano e irrorate con ottimo olio d'oliva.

Mettete la pirofila in forno molto caldo per mezz'ora circa, fino a quando cioè le fette di patate saranno cotte al punto giusto e i funghi risulteranno ben teneri.

Servite caldo nello stesso recipiente di cottura.