

TORTA DI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di funghi
- 100 g di formaggio fontina
- 100 g di pancetta
- 3 pomodori
- olio d'oliva
- 1 noce burro
- 1 spicchio aglio
- sale
- pepe
- prezzemolo

Tenete per un po' i funghi tagliati a fettine in una terrina con un po' di limone, soffriggete l'olio e una noce di burro con uno spicchio di aglio, appena questo si sarà colorito toglietelo e versate nella terrina i funghi, il sale e il pepe lasciando cuocere per un quarto d'ora.

In una pirofila formate uno strato di funghi, uno di pancetta e uno di fontina e di pomodori tagliati a fette condendo con sale e pepe e aggiungendo sui pomodori olio e prezzemolo, cuocete poi al forno per 20 minuti.