

# TORTINO DI FUNGHI E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di funghi porcini
- 500 g di patate
- 40 g di burro
- 100 g di formaggio grattugiato
- prezzemolo tritato
- sale

Lavate le patate, pelatele e tagliatele a rondelle molto sottili.

Pulite delicatamente i funghi e affettateli.

In una pirofila fate sciogliere il burro e sistematevi a strati alternati patate e funghi.

Cospargete ogni strato di formaggio grattugiato, prezzemolo tritato e un po' di sale.

Aggiungete mezzo bicchiere d'acqua.

Coprite e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per un'ora.

Ritirate, lasciate riposare 5 minuti e servite il tortino.