

TORTINO DI FUNGHI E ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta sfoglia
- 300 g di funghi porcini freschi
- 200 g di zucchini
- 2 uova
- 20 g di burro
- 1/2 cipolla
- 2 spicchi aglio
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Spuntate i funghi, lavateli con molta cura e lasciateli sgocciolare per circa 10 minuti.

Subito dopo, in una padella antiaderente, riscaldate l'olio e lasciate rosolare l'aglio che eliminerete subito dopo la cottura. Aggiungete i funghi tagliati a fettine e cuoceteli a fiamma alta per circa 7 minuti mescolandoli con attenzione.

Per finire unite il prezzemolo, il sale, il pepe ed amalgamate.

Nel frattempo, spuntate le zucchini, lavatele con cura, asciugatele con della carta assorbente da cucina e tagliatele a rondelle.

In un'altra padella antiaderente, lasciate riscaldare l'olio e rosolate la cipolla precedentemente sbucciata e sciacquata sotto l'acqua corrente.

Aggiungete in seguito le zucchini, il sale, il pepe e cuocetele per circa 7-8 minuti a fiamma alta mescolandole spesso. A cottura ultimata, lasciatele intiepidire e versatele in una ciotola capiente insieme ai funghi, dopodichè, aggiungete le uova ed amalgamate delicatamente.

Per finire, stendete (su un piano spolverizzato di farina) la pasta sfoglia servendovi di un matterello e foderatevi una teglia rotonda imburrata.

Farcite il fondo con il ripieno ottenuto e lasciate cuocere in forno preriscaldato per circa 40 minuti a 200 gradi, controllando di tanto in tanto la cottura.

Lasciate intiepidire e servite.