

TORTA AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g. di farina,
- olio d'oliva,
- 500 g. di funghi porcini,
- un ciuffo di prezzemolo,
- uno spicchio d'aglio,
- 3 uova,
- 100 g. di grana grattugiato,
- sale.

Mettete la farina sulla spianatoia, unitevi una presa di sale, un cucchiaino d'olio e aggiungete acqua quanto basta per formare una pasta consistente (un bicchiere scarso).

Dividete la pasta in 5 parti uguali e lasciatela riposare.

Nel frattempo pulite i funghi e tagliateli a pezzi.

Tritate aglio e prezzemolo mondati e fateli soffriggere in una padella con un cucchiaino d'olio; aggiungete i funghi, salateli e lasciateli insaporire per 10 minuti.

Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Mettete i funghi in una terrina, aggiungete le uova e il formaggio e mescolate bene.

Stendete la pasta in sfoglie sottili, adagiate le prime 3 sovrapposte in una pirofila unguendo ogni sfoglia.

Stendetevi sopra il ripieno e ricoprite con le altre 2 sfoglie, sempre unguendole.

Chiudete bene i bordi formando un cordoncino.

Irrorate con un filo d'olio e cuocete in forno caldo a 200° per 40 minuti.