

TORTA RUSTICA CON FUNGHI

Ingredienti:

- Una confezione da 250 grammi di pasta brisé surgelata,
- 4 grossi funghi porcini oppure 400 grammi di champignon freschi,
- prezzemolo,
- aglio,
- olio extravergine,
- besciamella pronta,
- burro.

Scongelate la pasta e adoperatela per foderare una teglia da forno imburrata, tenendone da parte un poco per la copertura.

Fate saltare i funghi tagliati a grossi pezzi in un soffritto con l'aglio.

Aggiungete il prezzemolo e, quando saranno cotti ma non sfatti, unite la besciamella.

Mescolateli e versateli nello stampo.

Chiudete con la pasta avanzata sigillando i bordi.

Passate in forno per 20 minuti a 170 gradi.