

CROSTATA MARI E MONTI

Ingredienti per 6 persone:

- 1 confezione di pasta brisé
- 300 g di gamberetti
- 200 g di funghi champignon
- 30 cl di besciamella
- sale
- pepe
- farina
- 50 g di burro

Con la pasta brisé, foderate il fondo di una teglia di circa 20 cm di diametro che avrete precedentemente imburrato e infarinato.

Cuocete in forno caldo per circa 20 minuti a 180 gradi e nel frattempo, preparate il ripieno.

Pulite i funghi, sciacquateli con molta cura, lasciateli scolare tagliateli a fettine sottili e insaporiteli in padella con il burro fuso, dopo qualche minuto, aggiungete i gamberetti e insaporiteli con gli altri ingredienti.

Per finire, unite la besciamella, fate cuocere per 5 minuti e versate il composto ottenuto sul fondo della crostata.

Lasciate intiepidire e servite.