

Tortini di semolino ai funghi

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **430Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- Burro per ungere gli stampini
- Pane grattugiato per cospargere gli stampini
- 500 ml di latte
- Sale
- 150 g di semola
- 40 g di burro
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Noce moscata
- 2 uova di gallina
- 400 g di funghi misti
- 4 rametti di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 50 ml di acqua o brodo vegetale
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Imburrare 6 stampini per crostatine e cospargerle con pangrattato, soffiando via le eccedenze.
- Preparare una caraffa piena di acqua ghiacciata e metterci dentro una spatola piatta, in modo che sia ben fredda.
- Mettere in un pentolino antiaderente il latte e portarlo quasi a bollore. Abbassare il fuoco, unire un pizzico abbondante di sale e versare il semolino a pioggia. Mescolare continuamente con un cucchiaio di legno ed unire quindi il burro, il Parmigiano, un'abbondante grattugiata di noce moscata.
- Portare fuori dal fuoco, unire i 2 tuorli e mescolare accuratamente.
- Prelevare il semolino con la spatola ghiacciata e metterlo negli stampini, spingendolo bene contro il fondo e livellandolo in superficie. Bagnare spesso la spatola nell'acqua ghiacciata per lavorare il semolino.
- Pulire i funghi eliminando la parte terrosa del gambo con le radichette e sciacquarli velocemente sotto acqua fresca corrente. Affettarli.
- Lavare il prezzemolo, selezionare le foglie, tamponarle con carta da cucina e tritarle su un tagliere con la mezzaluna assieme all'aglio spellato.
- Infornare i tortini di semolino nel forno preriscaldato a 200° C per 20 minuti circa. Nel frattempo cuocere i funghi.
- Mettere in una padella l'olio ed un cucchiaio di trito di aglio e prezzemolo. Portarla sul fuoco su fiamma vivace e far soffriggere il trito brevemente, per non far colorire troppo l'aglio, che diventerebbe altrimenti amaro.
- Unire i funghi, farli insaporire un paio di minuti, quindi unire un pizzico di sale, una macinata di pepe, abbassare la fiamma e cuocere coperto per 10-15 minuti circa. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo aggiungere un po' di acqua o brodo vegetale caldo.
- A fine cottura regolare di sale e tenere in caldo.
- Sforati i tortini di semolino, ribaltarli in un piatto da portata, cospargerli con i funghi, decorare con qualche foglia di prezzemolo e servire.

STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare un formaggio da grattugia con caglio vegetale al posto del Parmigiano Reggiano, come ad esempio il Verdiano o altro grana vegetariano.