

Tortino di funghi, patate e fontina

Il **tortino di funghi, patate e fontina** è un tortino di patate, funghi, latte e uova aromatizzato con rosmarino e aglio. Con l'aggiunta di fontina e Parmigiano si completa in un mix di profumi e sapori veramente intensi e particolari.

Il **tortino di funghi, patate e fontina** è ottimo tiepido e si conserva per un giorno in frigorifero. Si accompagna bene ad un salume dal sapore intenso, come un salame all'aglio o lo speck.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- 250Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 500 g di patate
- 400 g di funghi porcini
- 3 rametti di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- 100 g di Fontina valdostana
- Olio extravergine di oliva
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- 1 uovo di gallina
- 100 ml di latte
- 20 g di Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE

- Lavare le patate, spellarle e affettarle sottili, nello spessore di un paio di millimetri al massimo.
- Pulire i funghi eliminando la parte terrosa del gambo con le radichette, lavarli brevemente sotto acqua fresca corrente e affettarli. Tenerne da parte qualcuno fra quelli più piccoli.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie, spellare l'aglio e tritare il tutto finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Grattugiare grossolanamente la fontina.
- Foderare con un foglio di carta da forno bagnato e strizzato uno stampo tondo di 20-22 cm di diametro e spennellarlo con un po' d'olio.
- Sistemare sul fondo uno strato di patate. Salare, unire un pizzico di trito e disporre quindi uno strato di funghi. Cospargere con un po' di fontina e una macinata di pepe.
- Disporre un altro strato di patate e continuare ad alternare gli ingredienti come visto.
- Terminare chiudendo con uno strato di patate.
- In una ciotola rompere l'uovo e sbatterlo. Unire il latte ed amalgamare con cura.
- Versare il composto con un cucchiaino a filo sopra le patate, in modo che coli su tutto il tortino.
- Unire i funghi tenuti da parte, un pizzico sale, uno di trito e cospargere con il Parmigiano grattugiato.
- Coprire con carta stagnola e cuocere nel forno caldo a 200°C per 1 ora.
- Togliere la carta stagnola e gratinare in superficie.
- Servire tiepido.

STAGIONE

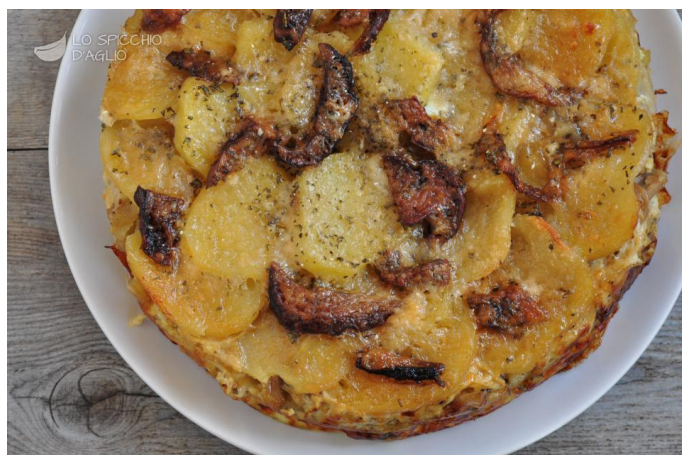
Settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Per una preparazione meno costosa si possono sostituire i funghi porcini con altrettanti champignon o con un misto di champignon e porcini. Il sapore sarà più delicato, ma comunque ottimo.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.