

ANTIPASTI

Crostata ai funghi

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

40 min

Ingredienti per 4 persone

Fondo di pasta frolla salata di 20 cm	1
Funghi champignon piccoli	100 g
Scalogni	2
Formaggio parmigiano grattugiato	3 cucchiaini
Succo di limone	1 cucchiaino
Prezzemolo tritato	1 cucchiaino
Panna	20 cl
Uovo	1
Tuorlo d'uovo	1
Burro	15 g
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mondate gli champignon, lavateli, sgocciolateli, asciugateli con un canovaccio e sminuzzateli fine. Scaldate il forno a 170 gradi (termostato 5).
- 2 Fondete il burro in una padella e fatevi rosolare gli scalogni da tre a cinque minuti, senza lasciarli dorare; aggiungete gli champignon e il succo di limone.
- 3 Fateli rosolare per tre minuti a fuoco moderato, mescolando regolarmente. Fermate la cottura. Aggiungete il prezzemolo. Salate, pepate e mescolate. Rompete l'uovo in una ciotola e sbattetelo con una forchetta.
- 4 Aggiungetevi il tuorlo, il parmigiano, la panna. Salate, pepate e mescolate. Disponete regolarmente gli champignon sul fondo di pasta frolla, aggiungete i tre quarti del contenuto della ciotola, versando la miscela sul dorso di un cucchiaino per non smuovere i funghi.
- 5 Posate lo stampo all'entrata del forno e versatevi sopra il resto del contenuto della ciotola. Lasciate cuocere da venticinque a trenta minuti, finché la crostata è ben gonfia e

dorata. Servite immediatamente.