

## FLAN DI PATATE E FUNGHI

### Ingredienti

- sale
- 3 uova
- latte (200ml)
- burro (30gr)
- prezzemolo (1gr)
- pangrattato
- patate (800gr)
- salsiccia fresca (100gr)
- noce moscata
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano grattugiato (50gr)
- Magia di Funghi Findus

### Come si prepara

Lavare e lessare le patate.

Sbuciarle e schiacciarle in una ciotola amalgamandovi una noce di burro.

Aggiungere il latte caldo a filo quindi incorporarvi il sale, il pepe, la noce moscata e le uova lasciando da parte un tuorlo.

In una padella rosolare in un filo di olio la salsiccia sbriciolata, quindi unire i funghi e il prezzemolo.

Imburrare una pirofila e spolverizzarla con il pangrattato.

Stendere uno strato di purè di patate, adagiarvi i funghi e la salsiccia e coprire con un altro strato di purè di patate.

Spennellare con il tuorlo rimasto, spolverizzare con il parmigiano e gratinare in forno a 200 gradi per 10 minuti.

**Difficoltà: 2**

**Gradimento: 3**



## Tabella nutrizionale

Valore energetico	105 kcal 440 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

afrodisiaca, verdure, occasioni speciali, new, mediterranea, Flan