

## TORTA DI FUNGHI

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- farina (15gr)
- 0.25 dado da brodo
- sale
- burro (20gr)
- prezzemolo
- 1 uovo
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (25gr)
- Magia di Funghi Findus (250gr)
- Sfoglia Leggera Findus (500gr)

### Come si prepara

Mettere a scongelare la Sfoglia Leggera Findus seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.

Frattempo preparare la Magia di Funghi Findus facendoli saltare in padella per 5 minuti con olio, sale, pepe e prezzemolo, e tenerli da parte.

Prendere la Sfoglia Leggera Findus e stenderla piuttosto sottile sulla tavola infarinata.

Rivestire uno stampo imburrato e infarinato di 24 cm, con la Sfoglia Leggera Findus e bucherellarla con una forchetta. Coprirla con la carta da forno, metterci sopra dei legumi secchi e farla cuocere in forno a 200 gradi per 15 minuti.

Nel frattempo preparare una salsa mettendo in una casseruola la farina con il burro e 1/4 di dado e amalgamare versando poco a poco 250 ml d'acqua, facendo attenzione a che non si formino grumi.

Formare una crema da far bollire per 5 minuti, sempre mescolando, poi aggiustare di sale e di pepe.

Unire a questa salsa il tuorlo d'uovo, il Parmigiano Reggiano e la Magia di Funghi Findus e amalgamare il tutto.



Ricoprire con questo ripieno la Sfoglia Leggera Findus, formare un reticolo di strisce, come fosse una crostata, e mettere di nuovo in forno a 160 gradi per 30 minuti.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 60

**Gradimento:** 4

## Tags

focacce, occasioni speciali, pizze, piatti unici, new, feste, tradizionale, Torta salata, torta rustica, torta di funghi, mediterraneo

