

Torta caprino e funghi

La **torta caprino e funghi** è una squisita torta salata autunnale, dove i funghi sono protagonisti assoluti, messi in risalto dal sapore acidulo del caprino e quello fortemente aromatico delle noci. Potete utilizzare i **funghi** che più preferite, misti oppure di un solo tipo. Io ho scelto champignon, porcini, pioppini e pleurotus.

La **torta caprino e funghi** è ottima appena pronta, leggermente intiepidita, ma se avanza si conserva ottimamente in frigorifero per un paio di giorni, ben coperta. Si può anche congelare. Se non avete tempo e modo di preparare la pasta sfoglia, è possibile utilizzare quella pronta che si trova nel banco frigo al supermercato.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **490Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 500 g di **funghi** misti a piacere
- 2 **scalogni**
- 4 rametti di **prezzemolo**
- 2 cucchiai di **olio extravergine di oliva**
- 200 ml di **vino bianco secco**
- **Sale** fino
- **Pepe** nero macinato al momento
- 1 cucchiaio di **panna**
- 50 g di **noci** sgusciate
- 180 g di **caprino**
- 1 **uovo di gallina**
- **Noce moscata**
- 250 g di **Pasta sfoglia**

PREPARAZIONE

- Pulire i funghi eliminando la parte terrosa del gambo e sciacquarli rapidamente sotto acqua fresca corrente per eliminare ogni residuo di terra. Affettarli.
- Sbucciare gli scalogni e tritarli finemente.
- Lavare il prezzemolo, selezionare le foglie, tamponarle con carta da cucina e tritarle finemente. Io uso la mezzaluna su un tagliere.
- Mettere in una padella l'olio, gli scalogni tritati e portarla sul fuoco.
- Far dorare lo scalogno a fiamma media, quindi alzarla e unire i funghi.
- Mescolare e lasciare che i funghi comincino a sfrigolare, quindi versare il vino.
- Far evaporare per un paio di minuti il vino a fiamma vivace, quindi aggiungere un pizzico di sale, una macinata di pepe, abbassare la fiamma e cuocere coperto per 10 minuti. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo aggiungere un po' di acqua calda.
- Trascorso il tempo di cottura scoperchiare, alzare la fiamma e far asciugare il liquido in eccesso girando di continuo.
- Spegnere il fuoco, aggiungere il prezzemolo tritato e mescolare.
- Aggiungere la panna, amalgamare, coprire e tenere da parte.
- Mettere le noci in uno strofinaccio pulito, avvolgerle e batterle con il batticarne per tritarle grossolanamente.
- In una ciotola schiacciare il formaggio con una forchetta ed unire le noci tritate. Amalgamare gli ingredienti.
- Unire l'uovo sbattuto, tenendone un po' da parte per spennellare i bordi della pasta sfoglia, ed una grattugiata di noce moscata.
- Foderare una teglia di 26 cm di diametro con carta da forno e mettervi la pasta sfoglia, ben stesa.
- Bucherellare il fondo con i denti di una forchetta e cospargerla con il formaggio, da stendere bene con una spatola. Unire quindi i funghi.
- Rifinire i bordi ripiegandoli all'interno e spennellarli con l'uovo lasciato da parte.
- Infornare per 20 minuti a 180° C, prolungando di poco la cottura se l'aspetto non dovesse risultare ben dorato.
- Servire tiepida.

STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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

