

# Tortino patate e funghi

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- 365Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 1 rametto di rosmarino
- 200 g di patate
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 4 spicchi di aglio
- Sale
- 4 rametti di prezzemolo
- 250 g di funghi misti
- Pepe nero macinato al momento
- 4 uova di gallina
- 20 g di Parmigiano Reggiano
- Pane grattugiato per spolverizzare la teglia

## PREPARAZIONE

- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Lavare le patate sotto acqua corrente, pelarle e tagliarle a cubetti di un paio di centimetri di lato. Mettere le patate in una ciotola piena di acqua molto fredda per qualche minuto, sciacquarle ed asciugarle con uno strofinaccio pulito.
- Mettere metà olio in una padellina antiaderente, portarla sul fuoco e farvi rosolare a fiamma media due spicchi d'aglio spellati e leggermente schiacciati con i denti di una forchetta.
- Quando si saranno ben dorati rimuoverli e mettere le patate. Farle rosolare per qualche istante a fiamma vivace, quindi unire un cucchiaio di rosmarino tritato, un pizzico di sale e cuocere a fiamma media per 10 minuti coperto, girando di tanto in tanto. A fine cottura ritirare le patate e metterle su un piatto.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Pulire i funghi eliminando la parte terrosa del gambo con le radichette, e sciacquarli brevemente sotto acqua fresca corrente. Affettarli.
- Mettere il restante olio in una padellina e farvi rosolare a fiamma media due spicchi d'aglio spellati ed affettati.
- Quando si saranno ben dorati rimuoverli ed aggiungere i funghi. Farli rosolare per qualche istante a fiamma vivace, quindi unire un cucchiaio di prezzemolo tritato, un pizzico di sale, una macinata di pepe e cuocere a fiamma media per 10 minuti, girando di tanto in tanto.
- In una terrina rompere le uova e sbatterle con una frusta unendo il Parmigiano grattugiato ed un pizzico di sale. Incorporare quindi delicatamente i funghi e le patate.
- Ungere una teglia da forno con un filo d'olio ben cosparso con un pennello da cucina e spolverizzarla con del pangrattato, scuotendo via le eccedenze. Versarvi delicatamente il composto e livellarlo con il dorso di un cucchiaio.
- Infornare nel forno preriscaldato a 180° C per 35 minuti circa. La superficie dovrà risultare ben dorata. Non aprire il forno durante la cottura per evitare che il tortino si sgonfi.
- Servire sia caldo, sia freddo.



### VARIANTE VEGETARIANA

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

## STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

## AUTORE

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