

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Torta salata ai finferli

.....ma se i funghi sono tanti .....dovrò pure usarli in qualche modo!!!!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
6 persone



**Tempo**  
30 minuti

### Ingredienti

- Funghi - 500 g
- sfoglia - 1
- aglio - 1 spicchio
- prezzemolo - 5 belle foglie
- uova - 2
- panna - 200 ml
- parmigiano - 3 cucchiari
- pane grattugiato - una manciata
- sale - q.b.
- olio - q.b.

### Preparazione

Questa torta io, al solito, l'ho fatta con il piatto crisp nel forno a microonde Whirlpool!!! Dopo aver preparato i funghi, prendete una larga padella e dopo aver messo un giro d'olio, versate il prezzemolo e l'aglio tritati. Fate dorare leggermente e, poi, vi aggiungete i funghi che volete. Fate cuocere finché i funghi hanno perso tutta la loro acqua. Mettete da parte e fate raffreddare! Allargate la sfoglia e tagliate una striscia attorno, che servirà per fare le guarnizioni. Posate sul piatto crisp, o su una qualunque tortiera da forno, la sfoglia con la sua carta da forno. Versate uno strato leggerissimo di pane grattugiato e sopra vi adagiate i funghi. In una ciotola mettete le due uova con la panna, aggiungete un bel po' di parmigiano e un pizzichino di sale, (il parmigiano è già saporito!). Amalgamate per bene. (anche con il minipimer!!!!) Versate il composto sui funghi, e sopra finite con un po' di pane grattugiato. Con la striscia preparata in precedenza fate le guarnizioni a vostro piacere. Infornate fino a completa doratura. Non è solo un antipasto, può essere benissimo un secondo o un pranzo veloce, anche in campagna!!!!

