

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Sformato di patate con funghi porcini

Strawberry · Tuesday, July 5th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 200gr patate
- 200gr funghi porcini
- 100gr fontina
- 30gr burro
- uno scalogno
- prezzemolo
- parmigiano grattugiato
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

In una padella con l'olio, soffriggete lo scalogno tritato, unite i funghi puliti e affettati, salate e lasciate cuocere per circa 5 minuti. Cuocete le patate in acqua salata, scolatele, pelatele e tagliatele a fette spesse. In una teglia da forno, disponete uno strato di patate, uno strato di funghi, una manciata di parmigiano e la fontina tagliata a fette, distribuite un altro strato di patate e funghi, finite con fontina, parmigiano, prezzemolo tritato e qualche fiocchetto di burro, gratinate in forno per 5 minuti.

This entry was posted on Tuesday, July 5th, 2011 at 10:29 am and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.