

TORTINO DI PATATE, BROCCOLI, CON FUNGI E BESCIAMELLA



Ingredienti per 8 persone:

Per la base

- gr. 500 di patate lesse
- gr. 450 di broccoli lessati
- gr. 50 di pane grattato
- gr. 80 di parmigiano
- gr. 140 di provola, tagliata a dadini piccoli
- una noce di burro
- sale e pepe

Per i funghi

- gr. 700 di funghi, puliti e tagliati a dadini
- uno scalogno pestato
- uno spicchio d'aglio in camicia, leggermente schiacciato
- 1 ctv di prezzemolo pestato
- ml 50 di vino bianco
- sale, pepe, olio evo

Per la besciamella

- ml 400 di latte
- gr. 40 di burro
- gr. 30 di farina
- sale, noce moscata

Procedimento

In una padella, soffriggere lo scalogno e l'aglio, con olio evo, unire i funghi, farli cuocere fino a che non avranno assorbito tutta la loro acqua; a questo punto, bagnare col vino, farlo evaporare, salare, pepare, aggiungere il prezzemolo e spegnere il fuoco.

A parte, preparare la besciamella nel classico sistema.

In una ciotola, mantecare le patate insieme ai broccoli, il pan grattato ed il parmigiano; salare, pepare e incorporare il tutto. Ungere il fondo di una pirofila da forno con il burro, coprire la base con metà farcia di patate e broccoli, versarvi sopra metà besciamella spalmandola uniformemente; a questo punto stendere bene i funghi, coprendo tutta la besciamella, poi ricoprire ancora con la restante farcia, poi la restante besciamella e la dadolata di provola. Infornare a 180 gradi, in forno preriscaldato e gratinare.

Si consiglia di farla intiepidire, prima di consumare.