

PIROFILA DI PATATE, ZUCCA E FUNGHI CON FONDUTA DI BRIE



Questo mese ho pensato di inserire una ricetta vegetariana, sfruttando i prodotti autunnali, funghi e zucca, abbinandoli a patate e formaggio brie, modificando una ricetta già esistente. Un eccezionale piatto unico, facile da preparare in poco tempo ed in modo semplicissimo

Ingredienti per 8 persone:

Per la pirofila

- gr 700 di patate lesse, tagliate a fettine
- gr 400 di funghi, puliti e tagliati a pezzetti
- gr 400 di polpa di zucca, tagliata a cubetti
- gr 150 porro, tagliato a julienne fine
- uno spicchio d'aglio, in camicia
- un ctav di prezzemolo pestato
- ml 50 di vino bianco, fermo
- gr 40 burro
- olio evo, sale, pepe

Per la fonduta

- gr 300 brie, tagliato a pezzetti
- gr 400 panna da cucina

Per il mix

- 2 ctav di pan grattato
- 2 ctav di parmigiano
- paprika, timo, sale, pepe

Procedimento

Fondere, a bagnomaria, il brie con la panna.

In una padella, con olio evo, soffriggere l'aglio, unire i funghi, farli saltare a fuoco vivo per un paio di minuti, bagnare col vino, farlo evaporare, salare, pepare, unire il prezzemolo, levare l'aglio e spegnere il fuoco.

In una padella, a parte, con olio evo, brasare il porro, unire la zucca, salare, pepare e cuocerla a fiamma allegra, mantenendola croccante.

Preparare il mix: in una ciotola mescolare il pan grattato, il parmigiano, la paprika, il timo, il pepe e il sale.

Imburrare il fondo di una pirofila e coprirlo con delle fettine di patate, spolverizzarle con del mix, coprire con uno strato di fonduta, poi uno strato di funghi, poi uno di zucca e continuare fino a coprire la pirofila. Terminare con funghi, zucca e una spolverata di mix. Infornare, con forno preriscaldato, a 180 gradi, per 20 minuti, poi alzare il forno a 200 gradi e far gratinare per altri 10 minuti.

Servire molto caldo