

# Crostata di patate

con funghi porcini e scamorza affumicata



## Ingredienti

*3 Patate*

*1 Uovo*

*2 cucchiari di pecorino*

*1 Pizzico di sale*

*½ bicchiere di latte*

*Funghi porcini essiccati una confezione*

*Scamorza affumicata a fette senza lattosio*

*Qualche gheriglio di noci*

*Un ciuffo di erbe aromatiche*

*Olio q.b.*

*Aglio 1 spicchio*

*sale e pepe q.b.*

## **Procedimento**

*Cuocete tre patate, schiacciatele e aggiungete un uovo, due cucchiari di pecorino, un pizzico di sale e mezzo bicchiere di latte Amalgamate come se fosse una crema e versate il composto nello stampo furbo per crostata da 20cm con carta da forno. Cuocete In forno per 15min a 180° ventilato. Nel frattempo, cuocete in padella i funghi porcini (fatti rinvenire in precedenza con acqua tiepida), con olio e uno spicchio d'aglio Sfornate la crostata di patate, mettete in superficie le fette di scamorza affumicata, i funghi, qualche gheriglio di noce e un po' di erbe. Infine ripassate in forno per 5min per sciogliere la scamorza. Servitelo caldo.*

## **Ricetta dal Web**