

# Rosti di patate e verza con funghi



## Ingredienti

*1 Verza*

*1 scalogno*

*1 carota media*

*2 patate grandi*

*Funghi a piacere*

## Procedimento

*Su un tegame far soffriggere lo scalogno in poco olio EVO. Una volta soffritto aggiungere la verza precedentemente tagliata sottile. Fate cuocere per qualche minuto con il coperchio, poi toglitela dalla pentola e aggiungete i funghi. Fateli cuocere aggiungendo un po' di vino. Una volta evaporata la parte alcolica, aggiungete un po' d'acqua. Coprite e fate cuocere per il tempo necessario. Nel frattempo grattugiate la carota e le patate. Preparate gli strati: sotto i funghi, poi la verza, la carota ed infine, a coprire, le patate ben scolate dall'acqua. Oliare e infornare per 30/40 minuti a 190 gr in forno statico. A piacere potete aggiungere qualche pezzetto di formaggio a vostra scelta.*

**P.S.** *Potete creare dei tortini tipo hamburger aiutandovi con un coppapasta*