

Crostata di cipolle e funghi

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 12 Settembre 2011 09:50 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Settembre 2011 09:55

Crostata di cipolle e funghi

Le torte salate sono un ottimo antipasto servite a quadratini o piccole fette, ma possono tranquillamente diventare un piatto unico mangiate in dosi più abbondanti. La ricetta che vi propongo non usa le uova ma solo formaggio e verdure.



Dosi per quattro persone: una confezione di pasta brisé, 250 gr di stracchino, 3 cipolle medie, 300 gr di funghi già cotti, 8 fette di formaggio tipo sottilette.

Stendere il rotolo di pasta e disporlo su una pirofila imburrata. In una terrina amalgamare lo stracchino con i funghi e le cipolle tagliate sottili. Versare il composto sopra la pasta e coprire con il formaggio a fette. Mettere in forno preriscaldato a 180° e cuocere per 30/40 minuti.