

Tortini salati ai profumi dell'autunno



In casa mia adorano le torte salate...effettivamente, non c'è che dire, hanno davvero tante caratteristiche solo positive...appetitose, pratiche, si possono preparare in anticipo e con poco ti improvvisi una cena!!

Questo è stato un pasticciamento preso da una ricettina di Sale e pepe del mese di Settembre...con qualche piccola variante

all'originale, son venute fuori queste piccole bontà...



Ingredienti:

- 1 foglio di pasta briseè già pronta
- 1 bel porcino grosso
- 1 fetta di pane pugliese o la mollica di un panino
- poco latte q.b
- 1 uovo
- 1 cucchiaino raso di prezzemolo tritato
- sale e pepe
- olio d'oliva
- parmigiano grattugiato

Preparazione:

Pulire ben bene il porcino, farlo a pezzetti e rosolarlo in una padella antiaderente con un filo d'olio; nel frattempo spezzettare la fetta di pane pugliese ed ammollarla nel latte per pochi minuti...strizzarla bene e metterla in una terrina.

Aggiungere i funghi, l'uovo leggermente sbattuto con sale e pepe q.b, il prezzemolo e una bella spolverata abbondante di parmigiano grattugiato...amalgamare in modo da ottenere un composto morbido ma consistente.

Rivestire con la pasta briseè degli stampini per tartelletta (a me con un foglio di pasta ne sono venuti 5) e riempirli con il composto...fare con la briseè avanzata delle piccole decorazioni a piacere...io ho dato la parvenza di crostatine...



Mettere in forno già caldo a 200° per una quindicina di minuti (dipende sempre dal forno, controllate che la briseè si dori bene.



Gustati tiepidi sono davvero squisiti.....



Pensieri e pasticc