CROSTATA AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 fondo di pasta frolla salata di 20 cm
- 100 g di funghi champignon piccoli
- 2 scalogni
- 3 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 20 cl di panna
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 15 g di burro
- sale
- pepe

Mondate gli champignon, lavateli, sgocciolateli, asciugateli con un canovaccio e sminuzzateli fine.
Scaldate il forno a 170 gradi (termostato 5).
Fondete il burro in una padella e fatevi rosolare gli scalogni da tre a cinque minuti, senza lasciarli dorare; aggiungete gli champignon e il succo di limone.
Fateli rosolare per tre minuti a fuoco moderato, mescolando regolarmente.
Fermate la cottura.
Aggiungete il prezzemolo.
Salate, pepate e mescolate.
Rompete l'uovo in una ciotola e sbattetelo con una forchetta.
Aggiungetevi il tuorlo, il parmigiano, la panna.
Salate, pepate e mescolate.
Disponete regolarmente gli champignon sul fondo di pasta frolla, aggiungete i tre quarti del contenuto della ciotola, versando la miscela sul dorso di un cucchiaio per non smuovere i funghi.
Posate lo stampo all'entrata del forno e versatevi sopra il resto del contenuto della ciotola.
Lasciate cuocere da venticinque a trenta minuti, finché la crostata è ben gonfia e dorata.
Servite immediatamente.