DARTOIS AGLI CHAMPIGNONS

Ingredienti per 4 persone:

- una confezione di pasta sfoglia surgelata,
- una scalogno,
- una cipolla,
- 30 g di burro,
- due cucchiai di olio,
- 400 g di champignons,
- sale,
- pepe,
- il succo di un limone,
- tre cucchiai di panna (del tipo per cucinare),
- 20 g di parmigiano grattugiato,
- un tuorlo.

E inoltre:

- farina per stendere la pasta.

Fate scongelare la pasta sfoglia a temperatura ambiente. Tritate lo scalogno e la cipolla e fateli rosolare in un tegame con una grossa noce di burro e l'olio; unitevi i funghi, puliti e tritati grossolanamente e fateli bene insaporire. Salate, pepate e irrorate con il succo di un limone. Mescolate e lasciate cuocere fino a che l'acqua emessa spontaneamente dai funghi non si sarà asciugata quasi del tutto. A questo punto, unite la panna e il rimanente burro, amalgamando bene. Sulla spianatoia infarinata stendete la pasta in una sfoglia sottile e ricavate in questa dei dischi di 10 cm di diametro. Mettete nel centro di ciascuno un paio di cucchiaiate di champignons, un cucchiaio di parmigiano grattugiato e piegate a metà i dischi, premendo bene i bordi, in modo che non si aprano durante la cottura. Spennellate i dartois con il tuorlo, allineateli sulla placca del forno inumidita e fateli cuocere a calore medio (220 gradi) per 15 minuti.