

QUICHE SAPORITA DI PINAROLI

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di pasta sfoglia,
- 500 g di pinaroli,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 200 g di panna fresca,
- 2 bicchieri di latte,
- 4 uova,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Pulite e lavate i funghi, tagliateli e metteteli in un tegame con sale, poco burro, l'olio, la cipolla e l'aglio tritati.

Quando l'acqua sarà evaporata, bagnate con il vino e lasciatelo evaporare.

Poco prima di togliere dal fuoco aggiungete il prezzemolo tritato.

Sbattete due uova intere con due tuorli, unite il latte e la panna, profumate con la noce moscata, pepate, poi incorporate i funghi cotti.

Rivestite con la pasta una tortiera imburrata e infarinata; versatevi il composto di funghi, rivoltate la pasta che fuoriesce dai bordi e con i ritagli formate delle strisce che disporrete sulla superficie, poi mettetela nel forno a 170 gradi per circa 30 minuti.