



Torta di funghi prataioli

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 3 Min.
Tempo di cottura 45 Min.
Porzioni 8
Elettrodomestico Combair SE dal 2015

Preparazione

500 g di funghi prataioli

2 carote

120 g di Roquefort

Tagliare i funghi prataioli a fettine. Pelare le carote e grattugiarle con la grattugia per rösti. Sbriciolare il Roquefort.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con PizzaPlus

1 uovo

100 ml di panna intera

1 mazzetto di timo

sale

pepe, macinato

Staccare le foglioline di timo dai gambi. Sbattere l'uovo per la copertura, incorporare la panna e il timo e condire con sale e pepe.

1 pasta per crostate

Stendere la pasta con la carta da forno nella teglia rotonda e bucherellarla con la forchetta. Versare i funghi prataioli, le carote e il Roquefort sulla pasta e stendere la copertura. Appoggiare la teglia rotonda sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare gli alimenti

PizzaPlus 180 °C per 45 Min.

Accessori

Teglia rotonda con TopClean ø29 cm

Griglia





Ulteriori informazioni

Creato il

11.12.2019

