

## Tortini di patate e funghi misti



I tortini di patate e funghi sono un antipasto autunnale molto facile da preparare e dal risultato garantito grazie alla vincente accoppiata dei due ingredienti principali. Utilizzeremo funghi misti trifolati (porcini, champignon, famigliole, pinaroli) ma puoi scegliere i funghi che preferisci.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 30' (10' con microonde)

Cottura: 40'

Dosi per 4 persone

## Ingredienti per 4 persone

- 200 g funghi misti puliti
- 500 g di patate
- 30 g burro
- 35 g parmigiano grattugiato
- 1 uovo
- pangrattato
- noce moscata
- 2 cucchiaini olio EVO
- 1 spicchio aglio
- sale e pepe

Ecco come preparare gli sformatini di patate e funghi. Innanzi tutto devi lessare le patate in acqua salata (se hai poco tempo puoi farlo anche [a microonde](#)). Nel frattempo taglia i funghi a pezzetti e mettili in padella con un filo d'olio e lo spicchio d'aglio; aggiungi sale e pepe. Quando saranno cotti togliili dal fuoco e lasciali riposare aggiungendo, a piacere, una spolverata di prezzemolo.

Quando le patate sono lesse schiacciale con lo schiacciapatate o una forchetta, metti la purea in una ciotola ed aggiungi il parmigiano grattugiato, il burro ammorbidito, noce moscata, sale e pepe. Per ultima cosa aggiungi l'uovo e mescola bene il composto.

Imburra degli stampini da muffin e spolvera con il pangrattato. Riempili per metà con il preparato di patate, aggiungi i funghi e copri con altro composto di patate fino a riempire gli stampini.

Metti gli stampini nel forno preriscaldato a 200° C per una mezzora circa, o comunque fino a che non prenderanno colore. Gli sformatini di patate e funghi sono pronti per essere serviti.