

Uwe Buschhaus  
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318  
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu  
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

## RICETTE: Tortino ai funghi al profumo di limone

### INGREDIENTI / QUANTITÀ

400 g di latte, 250 g di funghi porcini, 200 g di formaggio a pasta dura o semidura: emmental, fontina, 200 g di pancarrè, 25 g di parmigiano reggiano, 10 g di olio extra vergine di oliva, 5 mazzetti di prezzemolo, 2 uova, 1 spicchio di aglio, 1 cucchiaino di origano, scorza di limone, sale e pepe.

### PREPARAZIONE/PROCEDURA:

Pulite i funghi con un coltello affilato e poi con uno straccio umido. Tagliateli a cubetti e metteteli in un pentolino con lo spicchio d'aglio e l'olio. Fateli cuocere a calore moderato per circa 10 minuti, poi unite il prezzemolo lavato e tritato e l'origano. Salate. Ungete leggermente di burro una pirofila di circa 24 cm di diametro e mettetevi sul fondo metà del pane spezzettato. Disponetevi sopra i funghi e il formaggio tagliato a cubetti. Coprite con le altre fette di pane. Rompete le uova in una terrina e unitevi il latte. Sbattete con una forchetta, poi salate e pepate. Versate questo composto nella pirofila e con le mani inzuppate il pane. Lasciate riposare per circa 30 minuti. Spolverizzate con la scorza del limone e con il parmigiano grattugiato. Mettete in forno già caldo a 200 °C e fate cuocere per circa 50 minuti. Servite subito il tortino ben gonfio e caldo.

Fondamentalmente le ricette di cucina non sono sottoposte al diritto d'autore, non corrispondendo al criterio di "originalità".  
1. non si tratta di un'opera degna di protezione 2. non si tratta di una creazione personale (a un certo livello creativo)  
forma artistico-letteraria, da verificare nei singoli casi. In via eccezionale la forma giuridica garantisce il diritto di proprietà intellettuale della disposizione del testo, richiede una certa attività intellettuale individuale. (Fonte: OLG Hamburg, U.v. 17.7.80)  
Le ricette di cucina di questo sito provengono da fonti diverse (p.es. da libri, riviste, internet, prospetti, appunti, ecc.) e sono state da noi provate, e i testi sono stati modificati quando necessario. Le fotografie sono state scattate da noi. Altri testi, immagini e illustrazioni provengono da Internet (con la nostra autorizzazione) o da singoli autori (con la nostra autorizzazione). Se con la pubblicazione di singole presentazioni, ricette, immagini, contenuti e testi abbiamo violato il Suo copyright La preghiamo di avvertirci immediatamente i relativi contenuti dal sito.  
This free Mushrooms Recipe Service is provided by – MUSHROOM WHOLESALE - UWE BUSCHHAUS – IMPORTED BY GOOD MUSHROOMS – GOOD LIFE – feel free to download this recipe for free.