

## Torta de Cogumelos Selvagens

*DIFICULDADE:6*

*TEMPO DE PREPARO:25 minutos + 30 minutos  
resfriando*

*TEMPO DE COZIMENTO:35 minutos*

### **INGREDIENTES:**

- 250g farinha de trigo
- pitada de sal
- 25g de queijo parmesão ralado
- 1 ovo batido
- 5 colheres de sopa de Azeite de Oliva Filippo Berio

### **Recheio:**

- 15g de cogumelos Porcini secos
- 3 colheres de sopa de Azeite de Oliva Filippo Berio
- 1 cebola média, cortada bem fininha
- 2 dentes de alho amassados
- 200g de cogumelo Castanha
- 150g de mistura de cogumelos Selvagens
- 2 ovos grandes
- 150ml creme de leite
- 40g queijo Gruyere ralado

### **СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

Coloque a farinha de trigo, o sal o queijo Parmesão dentro de um tigela. Adicione a o ovo, azeite de oliva e 60 ml ( 4 colheres de sopa) de água morna). Misture bem até que a mistura fique uniforme e massuda. Sove a massa levemente em uma superfície com farinha polvilhada e forme pequenas bolas. Embale em plástico filme e resfrie por 30 minutos.

Coloque os cogumelos Porcini em um pote pequeno , cubra com água morna e deixe por 20 minutos. Drene e seque com papel toalha.

Durante este tempo, pré-aqueça o forno a 200 C

Divida a massa em 6 porções e faça rolos de círculos finos de 10 cm cada em potes de flã. Coloque a ponta do garfo na base com um papel alumínio e asse por 10 minutos. Remova o papel alumínio e asse por mais 5 minutos.



Adicione cebolas. Durante o processo de cozimento da massa, prepare o recheio. Esquete o azeite de oliva em uma frigideira grande, cozinhe por 5 a 6 minutos em um fogo médio até que fique macio. Corte o cogumelo Porcini e adicione as cebolas e o alho, misture tudo junto por 1 minuto. Corte qualquer pedaço grande de cogumelo que ainda ficar. Espalhe na massa.

Bata os ovos e coloque os temperos, com os cogumelos e o queijo. Cozinhe por 20 minutos. Sirva morno.

**CONSELHOS PARA A PREPARAÇÃO:**

Se não encontrar cogumelos selvagens, use misturas de cogumelos da sua região.

**Prepare com: *Olio extra vergine di oliva Fruttato***