TORTINO DI LECCINI

di Luana Caldelli

Ingredienti: Preparare una pasta sfoglia (la pasta sfoglia si può comprare surgelata se non abbiamo tempo di farla da noi), 800g. di *Leccinum carpini*, 300 grammi di macinato scelto di vitello, 1 cipolla, 6 uova, 1 mozzarella, parmigiano grattugiato, burro, sale, pepe qb.

Procedimento: Tritare finemente la cipolla e far rosolare a fuoco lento con un po' di olio e un pochino di burro, unire i funghi, anche questi affettati e la carne macinata, lasciar rosolare finché il fondo di cottura non si è ben asciugato, far raffreddare e aggiungere quindi le uova intere ben sbattute, il parmigiano e la mozzarella sbriciolata, aggiungere sale e pepe quanto basta amalgamando tutto.

Foderare con la pasta sfoglia una teglia da forno rotonda unta di burro coprendo anche i bordi, versarvi il composto e arrotolare i bordi della pasta sfoglia.
Infornare per almeno 40' a 150/180 °C.

Questo tortino si può servire anche come antipasto…..