



Tortino di pollo e funghi



Ingredienti per 4 persone

300 g	Champignon
300 g	Filetti di pollo
80 g	Parmigiano Reggiano grattugiato
60 g	Burro
40 g	Farina
100 ml	Latte
100 ml	Panna liquida
n° 4	Uova
n° 2	Spicchi di aglio
n° 2	Scalogni
q.b.	Prezzemolo
q.b.	Sale e pepe

Preparazione

1. Imbiondire in 40 g di burro gli spicchi di aglio, poi eliminarli, unirvi i funghi affettati sottili, salare, pepare e cuocerli per 10 minuti a fuoco moderato.
2. Tagliare i filetti di pollo a dadini.
3. Sbattere le uova con la farina, sale, pepe, poi unire poco per volta e sempre mescolando il latte mescolato alla panna.
4. Aggiungere il Parmigiano Reggiano grattugiato, i funghi rosolati, i dadini di pollo e gli scalogni sbucciati e affettati a spicchi sottili.
5. Mescolare bene, versare in una pirofila imburrata col burro rimasto e infornare a 200 °C per 35 minuti.

Servire il tortino caldo o tiepido.