

Torta con ripieno di castagne e funghi

Tempo totale **55 Min** 10 Min Tempo di preparazione **45 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):

1.461 kJ / 349 kcal

INGREDIENTI

6 Porzioni

25 g	burro
1 cucchiaio	olio d'oliva
8	scalogni tritati finemente
200 g	funghi champignon marroni piccoli puliti
200 g	funghi champignon bianchi puliti
200 g	castagne cotte
2	foglie d'alloro
1	rametto di timo fresco
100 ml	vino rosso
100 ml	brodo vegetale
2 cucchiaini	senape di Digione
2,5 cucchiai	Salsa di Soia a <u>Fermentazione Naturale</u> <u>Kikkoman</u>
	Prezzemolo fresco tritato finemente
	Pepe nero macinato fresco
150 g	mirtilli rossi freschi o scongelati
225 g	pasta sfoglia
1	uovo sbattuto
	Prendere una teglia profonda 23 cm.

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Preriscaldare il forno a 200 °C / 400 °F / livello gas 6 se ventilato.

Passaggio 2

Riscaldare burro e olio in padella e farvi saltare lo scalogno finché non sia leggermente dorato. Aggiungere i funghi e far cuocere per 4-5 minuti. Aggiungere castagne, erbe, vino rosso e tanto brodo vegetale da coprire le verdure. Portare a ebollizione e far cuocere per 20-30 minuti per ridurre leggermente il liquido. Mescolare senape, salsa di soia e prezzemolo e condire con pepe nero. Aggiungere al composto e far cuocere per altri 5 minuti.

Passaggio 3

Mettere metà della miscela nella teglia servendosi di un cucchiaio. Cospargere di mirtilli rossi e versarvi sopra la restante miscela di castagne e funghi.

Passaggio 4

Srotolare l'impasto su un piano infarinato e adagiarlo sul ripieno. Spennellare con l'uovo sbattuto. Praticare tre piccole incisioni e far cuocere per circa 25 minuti o fino a doratura.