



Teglia di patate e funghi - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

contorni - funghi - tegliata

Questo piatto si gusta meglio d'inverno perchè è più buono caldo.

Le patate si abbinano benissimo con molti sapori ma secondo me uno degli abbinamenti migliori è proprio con i funghi champignon, ma è buono anche con funghi misti insieme a qualche porcino; ha sicuramente un gusto più forte.

Secondo me può sostituire anche un secondo perchè è piuttosto nutriente

Per 4 persone:

4 o 5 patate  
400 g di funghi champignon (o misti) freschi  
1 spicchio d'aglio  
1 ciuffo di prezzemolo  
grana o parmigiano grattugiato quanto basta  
2 bicchieri di latte  
sale e peperoncino in polvere quanto basta  
burro per la teglia

Accendi il forno a 200°C. Lessa le patate per circa 20/30 minuti circa in modo che rimangano dure, sbucciale e tagliale a fettine. Pulisci bene i funghi e affettali in modo sottile.

Adesso prepara un trito con il prezzemolo e lo spicchio d'aglio (tutto tritato molto fino), unisci la grana e un pizzico di peperoncino. Mescola bene.

Prendi una teglia, ungilala con il burro (oppure foderala con la carta da forno sempre unta con il burro), inizia a fare il primo strato di patate, condiscile con il sale e cospargile con un po' del trito. Continua con uno strato di funghi e condiscili come le patate, alterna gli strati fino a quando non finisci tutti gli ingredienti.

Prima di infornare la teglia finisci il condimento versandoci i due bicchieri di latte.

Cuoci per 30 minuti circa e cerca di servire questo piatto caldo.