



# Torta salata ai funghi porcini e lenticchie

**La torta salata ai funghi porcini e lenticchie è un ottimo modo per andare incontro all'autunno.**

Questo slideshow richiede JavaScript.

La torta salata ai funghi porcini e lenticchie è un ottimo modo per andare incontro all'autunno. Questo piatto è uno scrigno di pasta brisée, sostanzioso e saporito, tipicamente autunnale. I porcini sono funghi tipici di questa stagione, e in ottobre danno il meglio. In questa ricetta i porcini esaltano il tutto e danno un tocco in più a questo piatto nutriente ed equilibrato. Potrete proporla come antipasto o come secondo piatto e può essere servita sia appena sfornata che fredda. Perfetta anche per i bambini, ma gustosa per tutti. Deliziosa nel gusto e nell'aspetto, questa quiche abbraccia tutti i sapori autunnali con la sua crosta fragrante che vi lascerà senza fiato.

**Difficoltà :** Facile **Tempo di preparazione :** 30' **Tempo di cottura :** 70'

---

## ***Ingredienti per 4 persone***

- Funghi porcini 300 g
- Uova 2

- Vino bianco ½ bicchiere
- Olio extra vergine di oliva q. b.
- Pepe q. b.
- Sale q. b.
- Rosmarino 3 rametti
- Lenticchie rosse 100 g
- Cipolla rossa 1
- Pasta brisée 1 rotolo
- Aglio 2 spicchi
- Funghi porcini secchi una manciata

## **Preparazione**

Questo slideshow richiede JavaScript.

Ponete le lenticchie in un tegame, coperte da 2 dita d'acqua. Aggiungete i porcini secchi ridotti in polvere, uno spicchio d'aglio e la cipolla tagliata a julienne e cuocete per mezz' ora, finché le lenticchie si ammorbidiscono: dovrete ottenere una sorta di purè. Regolate di sale e lasciate raffreddare. Pulite i porcini, tagliateli a fette e trasferiteli in padella. Trifolateli con un po' d'olio, uno spicchio d'aglio e qualche foglia di rosmarino per aromatizzare. Irrorate con il vino bianco e lasciate evaporare. Aggiungete un pizzico di sale e una macinata di pepe. Quando i funghi sono pronti, mettetene da parte qualche fetta che servirà per guarnire la torta, e frullate invece il resto con uova e lenticchie. Srotolate la pasta brisée, assottigliatela leggermente con il mattarello e usatela per rivestire una teglia di 22 cm precedentemente unta. Riempite con il composto e tagliate via la pasta in eccesso dai bordi. Mettete in forno per 40 minuti a 180° C. A questo punto, la nostra torta salata è pronta. Sformatela, guarnitela con qualche fetta di porcino e servitela tiepida.

---

## **Consigli**



Per la nostra torta salata con lenticchie e porcini, la bravissima [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#) ci consiglia un Ruché di Castagnole Monferrato DOCG "L'accento" - Montalbera. Un vino dal colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei, al naso esprime note intense e complesse di piccoli frutti di bosco in confettura, di violetta passita e leggermente speziate. In bocca è caldo, morbido, piacevole con un finale di buona persistenza. Temperatura di servizio consigliata 16°/18°C.