

Ricette a quadretti

Sformatini al parmigiano e funghi



Eccomi tornata, dopo una piccola pausa dovuta ai tanti impegni dell'ultimo periodo!

Qui è ufficialmente arrivato l'**autunno** e, con esso, la stagione delle piogge... quindi mi ritrovo sempre più spesso a cucinare piatti che possano coccolarmi dopo una giornata passata fuori al freddo... il cosiddetto **comfort food**!

Tra le ultime ricette sperimentate, ci sono questi **sformatini** che sono davvero veloci da preparare ma fanno la loro figura anche ad una cena tra amici!

N. porzioni: 6

Tempo: 45 min

Ingredienti

- 75 gr burro
- 75 gr farina
- 200 ml latte
- 3 uova intere
- 100 gr champignon affettati
- 100 gr parmigiano grattugiato
- sale qb
- pepe qb
- olio evo qb
- pangrattato qb

Istruzioni

1. Far saltare i funghi in due cucchiaini d'olio finché l'acqua che tireranno fuori non sarà completamente assorbita.
2. Lasciar intepidire i funghi, quindi tritarli col coltello e metterli da parte.
3. Preparare il *roux*.
4. Sciogliere il burro a fiamma bassa in un una casseruola e unirvi la farina setacciata, mescolando bene con una frusta per evitare la formazione di grumi.
5. Aggiungere il latte freddo e portare ad ebollizione; far cuocere per un paio di minuti (finché il composto non si staccherà dalle pareti della casseruola).
6. Far raffreddare, quindi unire sale, pepe e parmigiano.
7. Incorporare le uova una alla volta ed infine aggiungere i funghi tritati.
8. Imburrare e cospargere con pangrattato sei stampini (vanno bene anche quelli usa e getta in alluminio), quindi versarvi il composto riempiendoli fino quasi al bordo.
9. Mettere gli stampini a bagnomaria in una teglia (l'acqua deve essere bollente ed arrivare a 3/4 della parete esterna dello stampino).
10. Infornare a 180°/200° per 15 minuti circa.
11. Se dovessero scurirsi troppo in superficie, coprirli con un foglio di carta stagnola.
12. Sforare, sformare e servire.