

Sformatino ai funghi con insalata di primo sale mandorle e arance



Ingredienti: per 6 persone

- 1000 gr funghi
- 200 gr cipolla
- n 2 spicchi d'aglio
- 100 gr panna da cucina
- 100 gr besciamella
- n 3 uova
- 200 gr formaggio primo sale
- 100 gr mandorle
- n 1 arancia
- olio extra vergine di oliva
- n 1 foglia di alloro
- sale e pepe



Procedimento:

tritare la cipolla e farla stufare in casseruola con olio extra v. l'aglio e l'alloro, unire metta dei funghi tagliati a cubetti, insaporire di sale e pepe, finire la cottura e passare nel mixer. Unire al composto la panna la besciamella le uova e metta del primo sale tagliato a cubetti, quando l'impasto e ben amalgamato versare in stampini di alluminio per muffin imburrati e passati nel pan grattato. Cuocere al forno per 12/15 minuti 170 c°, tostare le mandorle e tritarle grossolanamente. Spadellare i funghi rimasti con aglio in camicia aggiustare di sale e pepe. Disporre i sforma tini nel piatto e aggiungere come guarnizione i funghi padellati e completare fettine sottili di primo sale spicchi di arancia spellati e mandorle tostate e tritale.