

Frittatine ai finferli (Cofrecitos con hongos y queso)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Frittatine

Leche: 250 cc

Harina: 70 grs.

Sal: Una pizca

Manteca: Cantidad necesaria

Huevos: 3 Unidades

Relleno

Hongos gírgola: 500 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Queso rallado: 50 g

Sal y Pimienta: A gusto

Papa grande: 1 Unidad

Varios

Queso rallado: A gusto

Manteca: 50 g

Caldo De Ave: 100 cc

Preparación de la Receta

Relleno

- Pele las papas, corte en cubos y cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que esté tierna.
- Escurra la *papa* y redúzcala a puré.
- Corte los **hongos** en trozos regulares.

- Machaque los diente de *ajo* y retire la piel.
- En una sartén caliente con aceite dore el *ajo*.
- Incorpore los *hongos*, saltee unos minutos y salpimiente.
- En un bowl combine el puré de papas, el queso rallado, los *hongos*, sal y pimienta.

Frittatine

- Bata los huevos con la *harina* y sal hasta formar una mezcla lisa.
- Incorpore la leche y mezcle hasta formar una pasta chirle.
- En una sartén caliente con un poco de *manteca* vierta un poco de masa hasta cubrir el fondo.
- Deje cocinar hasta que se despegue la masa del fondo.
- Dé vuelta y termine la cocción.
- Repita este procedimiento hasta terminar con la masa.

Armado

- Distribuya el relleno en las frittatine, cubra el relleno con los laterales de la masa y luego enrolle.
- Disponga las frittatine en una fuente, unte con *manteca*, espolvoree con queso rallado y vierta el caldo por los bordes.
- Lleve al horno precalentado a 190° C y deje *gratinar*.

Presentación

- Sirva en platos individuales y rocíe con el caldo de cocción.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/frittatine-ai-finferli-cofrecitos-con-hongos-y-queso>