Tarta de Ricotta con Setas Variadas

Ingredientes

Huevos: 4 Unidades
Hongos pioppini: 150 grs
Hongos boletus: 150 grs
Ricotta: 1/2 Kilo
Apio: 1 Rama
Echalote: 2 Unidades
Hongos rebozuelos: 150 grs
Hongos angula de monte: 150 grs
Sal y Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 180 grados.
- *Saltear* las setas limpias, cortadas y salpimentadas con la verdura picada
- Reservar.
- En un bol montar las claras de *huevo* y en otro bol mezclar la ricotta con las yemas y las setas
- Mezclar las dos mezclas y ponerla en un molde anti adherente
- Hornear a 180 grados durante 30 minutos o hasta que se dore.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-ricotta-con-setas-variadas