

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>