



# Terrina di carciofi e funghi champignon



1 TERRINA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MIN



TEMPO DI COTTURA  
50 MIN



CALORIE  
470K

NOTE

## INGREDIENTI

8 Carciofi

600 g di Funghi champignon

360 g di Ricotta vaccina

120 g di Parmigiano a scaglette

6 Uova

2 spicchi di Aglio

1 Limone bio

150 ml di Latte

10 cl di Vino bianco secco

1 ciuffetto di Prezzemolo

1 Noce moscata

Peperoncino

6 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

## Preparazione

- Lavate e mondate i carciofi privandoli delle foglie esterne, tagliateli in quarti, eliminate la barbetta interna e infine affettateli, mettendoli via via in acqua acidulata con succo di limone.
- Pulite i funghi tagliando dal gambo le parti terrose. Strofinateli con un telo bagnato e, se sono molto sporchi, passateli velocemente sotto un filo d'acqua; asciugateli e tagliateli a fettine.
- Tritate finemente l'aglio con il prezzemolo e fateli soffriggere in un tegame con l'olio, per 1-2 minuti a fuoco basso. Aggiungete i carciofi preparati (dopo averli ben scolati) e lasciateli insaporire per circa 2 minuti.
- Alzate la fiamma, unite i funghi e saltateli per 1-2 minuti, poi sfumate con il vino. Regolate di sale e di pepe, insaporite con un po' di peperoncino, una grattugiata di noce moscata e cuocete a tegame coperto per 6-7 minuti circa. Se necessario aggiungete poca acqua calda, ma alla fine il composto dovrà risultare piuttosto asciutto.
- In una ciotola lavorate le uova con la ricotta e il latte, usando una frusta a mano. Aggiungete le verdure, il parmigiano ridotto a scaglie, aggiustate di sale e pepe e mescolate bene con un mestolo.
- Versate il composto in uno stampo da plumcake, con il fondo foderato di carta da forno e le pareti imburrate, mettete in forno caldo a 200°C e cuocete per circa 40 minuti. Lasciatelo intiepidire appena, staccatelo con una spatola sottile dalle pareti dello stampo e ribaltatelo sul piatto da portata; staccate delicatamente la carta e servitelo.

Margherita Pini