



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEBRATE

## Torta alla silene

### Ingredienti:

Pasta brisé.  
200 gr. di silene.  
400 gr. di asparagi selvatici.  
200 gr. di luppolo.  
100 gr. di formaggio grana.  
80 gr. di uva sultanina.  
2 foglie di menta.  
Qualche rametto di maggiorana.  
1 uovo.  
Sale. Pepe. Noce moscata.

### Preparazione:

Cuocere a vapore le verdure. Sofriggerle con del burro, per alcuni minuti, dopo averle tagliate a pezzi. Aggiungere quindi l'uvetta precedentemente ammollata. Quindi la menta, la maggiorana e il prezzemolo tritati fini. Lasciare cuocere per qualche minuto dopo aver aggiustato di sale, pepe e noce moscata.

Lasciare raffreddare in una ciotola. Aggiungere il formaggio e amalgamare bene.

Con una parte di pasta comporre un disco da stendere in una tortiera leggermente imburrata. Aggiungere il ripieno. Ricoprire con striscioline di pasta e spennellare con un uovo. Infine infornare a 200 gradi per 35 minuti

Nonno Lucio