# TORTINO DI FUNGHI PORCINI CON CREMA AI 4 FORMAGGI

## INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 200g Porcini Trifolati del Campesino
- 80g mascarpone
- 1 uovo
- parmigiano grattugiato
- prezzemolo tritato
- 200g Crema ai Quattro Formaggi
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso

## PROCEDIMENTO

- Con un frullatore ad immersione frullare 3/4 di porcini con il mascarpone e l'uovo.
- Una volta ottenuto il composto aggiungere il resto dei porcini a fette, il parmigiano, il prezzemolo, il sale e il pepe.
- Imburrare degli stampini d'alluminio, versarvi il composto e cuocere per 40 min. a 140°c a bagnomaria.
- Lasciare raffreddare un poco e sformare in un piatto.
- Salsare con la crema ai 4 formaggi calda, decorare a piacere e servire.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

**Porcini Trifolati del Campesino**

**Crema ai Quattro Formaggi**

**Olio Extra Vergine di Oliva**

**Fiocchi di Sale Marino**

**Pepe Nero Macinato Grosso**