



## TORTINO CON I FUNGHI

### INGREDIENTI

*g 30 di speck • g 80 di funghi misti • 1 bella fetta di polenta • 1 fetta di formaggio Montasio • 1 noce di burro •  
1 mazzetto di erbe aromatiche (timo, maggiorana, erba cipollina, ecc.)*

### PREPARAZIONE

Mettere in una padella antiaderente una noce di burro, far dorare su entrambi i lati la fetta di polenta. Adagiare sopra la polenta, lo speck a fette, una parte delle erbe aromatiche, quindi la fetta di formaggio e i funghi precedentemente fatti trifolare ed ancora le restanti erbe.  
Bagnare con un po' di vino bianco e coprire con un coperchio.  
Sarà pronto dopo circa 2 o 3 minuti.



### VINI CONSIGLIATI

Biancosesto  
Pinot Nero

