



DOSI X 4 persone

un chilo di patate

2 etti di funghi champignon

1/2 etto di lenticchie di Castelluccio

80 gr di porri

2 spicchi di aglio

un ciuffetto di prezzemolo

un rametto di timo

1/2 etto di fontina

20 gr di tartufo bianco

olio extravergine di oliva

Sbucciate le patate e mettetele a bagno in acqua. Pulite i funghi e saltateli velocemente in padella con olio, aglio, timo, sale e pepe. Tagliate le patate sottilissime.

Spennellate di olio una placca da forno e adagiatevi un terzo delle fettine di patata, distanziandole l'una dall'altra. Coprite con i funghi e prezzemolo tritato, fate un secondo strato di patate e coprite con il porro tagliato a striscioline sottili. Terminate con un terzo strato di patate, grattugiandovi sopra la fontina.

Cuocete il tortino a bagnomaria per 4-5 minuti.

Nel frattempo avrete lessato le lenticchie e insaporite con olio, aglio, prezzemolo e sale.

Disponetele ora al centro del piatto e adagiatevi sopra il tortino di patate caldo.

Grattugiatevi sopra il tartufo bianco e servite.