

## Torta ai funghi e nocciole



### **INGREDIENTI:**

Olio d'oliva  
2 spicchi d'aglio  
200g di champignons a fette  
200g di nocciole macinate grossolanamente  
200g di porri (o 2-3 cipolle)  
1 cucchiaino di timo  
1 cucchiaino di rosmarino  
Sale e pepe

4 uova  
1/2 tazza di latte di soia (o latte a scelta)  
1/2 tazza di riso integrale cotto  
1/2 cucchiaino di noce moscata  
Sale al limone e pepe

### **PREPARAZIONE:**

Scaldare il forno a 210 gradi.  
In una pentola saltare olio aglio porri funghi noci erbe spezie.  
Far cuocere per 10 min.  
In una ciotola mescolare uova latte riso e spezie e aggiungere le verdure.  
Mettere il tutto in una forma del cake 22 cm. Cuocere x ca 50 min.  
Servire con insalata a base di verdure anche amare.