

Τάρτα με Μανιτάρια και Κίτρινα Τυριά



ΥΛΙΚΑ

1 φύλλο σφολιάτας

200 γρ. διάφορα κίτρινα τυριά

Φρέσκα μανιτάρια Πλευρώτους

2 αυγά

2 φλ. κρέμα γάλακτος

2 φρέσκα κρεμμυδάκια

1 πιπεριά Φλωρίνης

Ξηρό λευκό κρασί

Αλάτι-πιπέρι-ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψιλοκόβουμε τα μανιτάρια, τα κρεμμυδάκια και την πιπεριά Φλωρίνης. Τσιγαρίζουμε με ελαιόλαδο πρώτα τα λαχανικά και μετά ρίχνουμε τα μανιτάρια, για να μην ρουφήξουν πολύ λάδι. Προσθέτουμε αλατοπίπερο και περιμένουμε να μαλακώσουν τα μανιτάρια. Όταν εξατμιστούν τα υγρά σβήνουμε με λευκό ξηρό κρασί. Περιμένουμε μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ και να μείνουν τα σάκχαρα του κρασιού στο φαγητό. Κατεβάζουμε το τηγάνι από την φωτιά και προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και τα αυγά. Ανακατεύουμε καλά και

ρίχνουμε μέσα τα τριμμένα τυριά. Έτοιμη η γέμιση!

Έρθε η ώρα να ετοιμάσουμε το φύλλο. Απλώνουμε ένα φύλλο σφολιάτας σε μια ταρτιέρα που έχουμε λαδώσει καλά. Κόβουμε το φύλλο που εξέρχει από τα τοιχώματα. Τρυπάμε καλά με ένα πηρούνι το φύλλο για να μην φουσκώσει στον ψήσιμο. (Μην ξεχάσετε τη ζύμη στα τοιχώματα! Θέλει και εκεί τρύπημα!) Ρίχνουμε μέσα στην τάρτα την γέμιση, πασπαλίζουμε με έξτρα τυράκι, ψήνουμε 25 λεπτά στους 190 βαθμούς και τρώμε!