

Ingredienti
500 g di patate lesse
200 g di funghi champignon tagliati a fettine
4 pomodori rossi pelati e tagliati a dadini
1 cipolla piccola affettata

per la besciamella:
300 ml di latte
2 cucchiai di farina
2 cucchiai di olio d'oliva
sale
un pizzico di noce moscata in polvere

Preparazione
Peliamo le nostre patate e schiacciamole con le mani e poniamole in una grossa ciotola, poi prendiamo la cipolla affettata e mettiamola in una padella con un filo d'olio d'oliva e lasciamo

rosolare per qualche istante su un fuoco medio, prima di aggiungere i fughi. Spadelliamo, aggiungiamo sale q.b. e poi aggiungiamo anche i pomodori. Abbassiamo il fuoco e copriamo e lasciamo cuocere per circa 10-15 minuti sempre spadellando di tanto in tanto.

Nel frattempo in un altro tegamino, **Prepariamo la besciamella light:** ATTENZIONE! Si tratta di una besciamella senza burro o margarina, ma preparata con dell'ottimo olio d'oliva (ricetta copiata dalla suocera!).

In un tegamino con il fondo spesso versiamo i 2 cucchiai di olio d'oliva e la farina. Mescolare a fuoco spento finché la farina non avrà assorbito l'olio e poi aggiungiamo poco per volta il latte, mescolando finché non otterremo una cremina sempre più liquida. Grattugiamo una spolverata di noce moscata sopra questa cremina e aggiungiamo un pizzico di sale. Mescoliamo su un piccolo fuoco finché non risulterà più soda.

Quando avremo tutto pronto spegnamo tutti i fuochi e lasciamo raffreddare qualche minuto a temperatura ambiente, poi prendiamo tutto e versiamolo sulle nostre patate schiacciate, e mescoliamo con un cucchiaio di legno fino a renderlo omogeneo e compatto.

Ungiamo una teglia di metallo con dell'olio d'oliva, e versiamo il nostro composto e appiattiamolo e compattiamolo con le mani, senza lasciare buchi sul fondo e sui bordi. Poi inforniamo a temperatura media per circa 20 minuti e finché non vedremo i bordini della nostra torta dorarsi leggermente.

Sforniamo quindi e prima di servire lasciamo riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

Un piatto completo che può anche conservarsi 1 o 2 giorni in frigo. Ideale per chi ha poco tempo per organizzarsi e cucinare.