

ANTIPASTI E SNACK

Cestini con i funghi

DOSI PER: 16 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Se volete realizzare qualcosa di molto gustoso, facile e sfizioso, che sia perfetto per buffet e aperitivi, vi proponiamo la ricetta dei cestini con i funghi. La ricetta è davvero molto semplice, vi basterà infatti avere per realizzare la base del pancarrè e in men che non si dica creerete dei contenitori molto sfiziosi e gustosi. Altre [ricette coi funghi!](#)

Questi cestini con i funghi andranno a ruba!

Provate questa ricetta dal successo incredibile, anzi noi vi avvisiamo, questi cestini con i funghi sono così buoni che dovrete farne tantissimi! Se cercate

qualche idea in più per arricchire la vostra offerta stuzzicante, eccone un'altra imperdibile: ecco qui la ricetta per fare le [pizzette da buffet](#) :)

Se amate le ricette con i funghi, provate anche queste altre idee stuzzicanti e saporite:

[polenta con i funghi](#)

[straccetti di pollo ai funghi](#)

INGREDIENTI

PANCARRÈ 16 fette

FUNGHI CHIODINI (A. MELLEA) 50 gr

FUNGHI CHAMPIGNON 150 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PANNA FRESCA 150 gr

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei cestini di funghi, per prima cosa coppate con un coppapasta, ma andrà benissimo anche un bicchiere alcune fette di pancarrè, ricavandone dei dischi con i quali foderete degli stampi da muffin. Cuocete i cestini in forno già caldo a 180 gradi per circa 12 minuti. Nel frattempo tritate i funghi puliti e cuoceteli in poco olio con uno spicchio di aglio tritato e del prezzemolo. Quando saranno ben rosolati aggiungete la panna e fate restringere. Salate e pepate a vostro piacimento e quando il condimento sarà diventato cremoso, farcite i cestini decorandoli infine con un funghetto soffritto velocemente in un po' di olio e una fogliolina di prezzemolo. I vostri cestini con i funghi sono pronti per essere serviti.

CONSIGLIO

Posso prepararli prima?

Ti consiglio di non farcirli molto tempo prima in quanto potrebbero inumidirsi troppo.

Posso usare un misto surgelato?

Si puoi tranquillamente utilizzare quello che vuoi.