

SECONDI PIATTI

Funghi ripieni di salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Impara a fare i **funghi ripieni facili** e saporiti con la nostra **ricetta passo passo**. Ideali come secondo o antipasto!

INGREDIENTI PER CUCINARE I FUNGHI RIPIENI DI SALSICCIA

FUNGHI CHAMPIGNON grandi - 10
SALSICCIA DI MAIALE 2
CARNE MACINATA DI MANZO 100 gr
UOVO 1
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 30 gr
CIPOLLA Piccola - 1
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPE NERO
BRODO VEGETALE

COME FARE I FUNGHI RIPIENI DI SALSICCIA

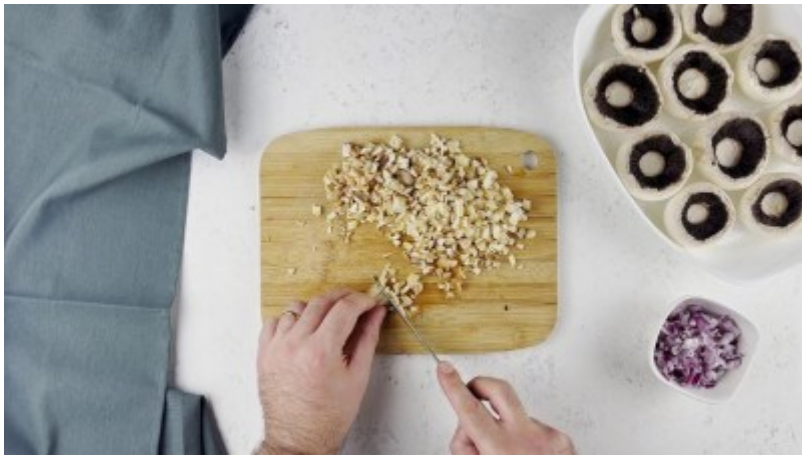
1 Elimina la parte terrosa dal gambo, stacca il cappello dal gambo del fungo, pulisci il

cappello eliminando la pellicina che lo riveste e ripulisci la superficie da eventuali residui di terra con un panno umido. Pulisci anche i gambi e tieni da parte.



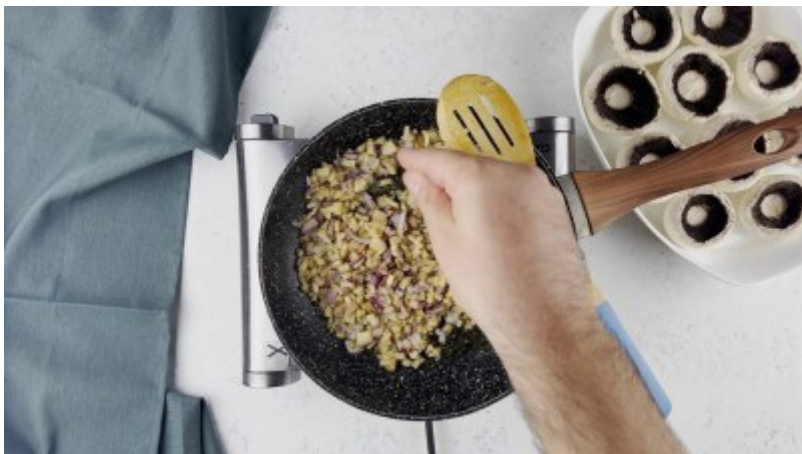


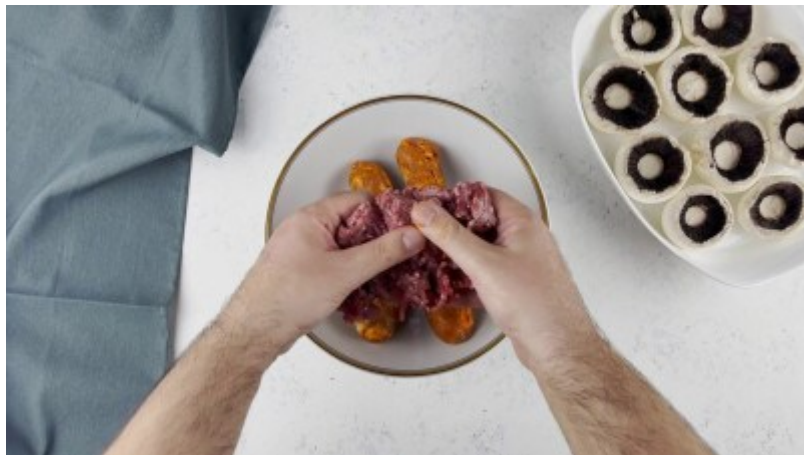
- 2** Prepara la salsa d'accompagnamento: taglia a pezzettini molto piccoli la cipolla e i gambi dei funghi. Versa dell'olio in una padella, aggiungi la cipolla e fai soffriggere. Aggiungi anche i gambi dei funghi a pezzetti.



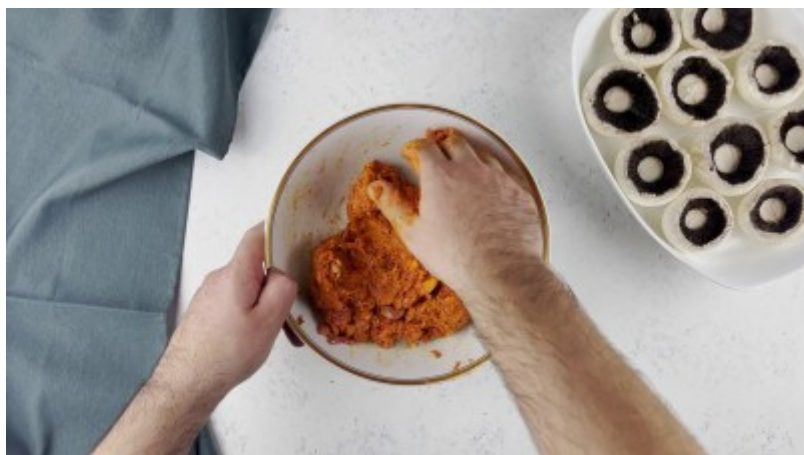
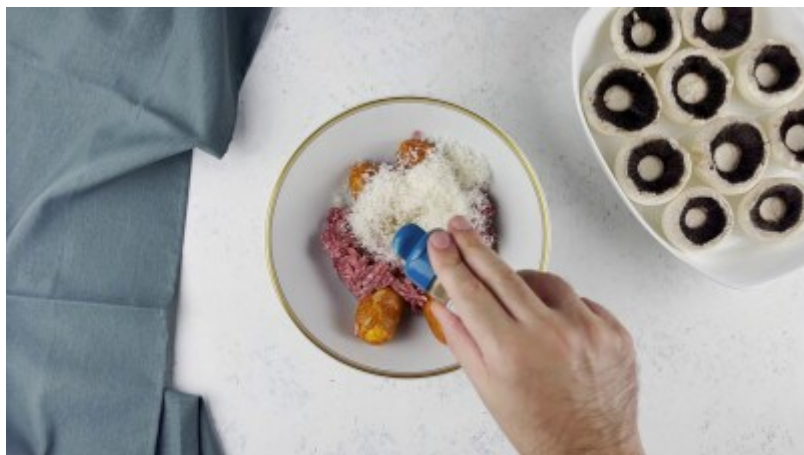


3 aggiusta di sale e di pepe e fai cuocere fino a che non saranno morbidi. Prolunga la cottura aggiungendo del brodo vegetale. Prepara il ripieno: incidi il budello delle salsicce e preleva la carne. Mettila in una ciotola e aggiungi anche il macinato di manzo.





- 4 Unisci il parmigiano, l'uovo e infine il pepe nero. Impasta con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo.



5 Riempi i cappelli dei funghi con delle porzioni di impasto, premendo e compattando per

bene. Irrora con un filo d'olio la superficie e cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per 30-35 minuti. Servi completando con la salsa d'accompagnamento a base di gambi di funghi cotti in padella.



FUNGHI RIPIENI DI SALSICCIA: RICETTA GUSTOSA AL FORNO

I **funghi ripieni di salsiccia** sono un piatto autunnale caldo e saporito, perfetto come antipasto o secondo. Realizzati con **funghi champignon** grandi e un ripieno di salsiccia, formaggio e carne macinata, questi funghi sono **gratinati al forno** fino a diventare dorati e irresistibili.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere dei **funghi ripieni di salsiccia** morbidi e saporiti, scegli funghi champignon di dimensioni uniformi per una cottura omogenea.

Il ripieno può essere arricchito con parmigiano e pepe per un gusto deciso; se preferisci una variante più leggera, sostituisci parte della salsiccia (o tutta) con carne macinata di manzo.

Evita gli sprechi utilizzando i gambi dei funghi per preparare una salsa aromatica con cipollotti, aglio e timo, perfetta per accompagnare i [funghi gratinati](#).

Gli avanzi di ripieno possono essere utilizzati per altre [ricette autunnali con funghi](#) o congelati per un uso futuro.

COME CONSERVARE I FUNGHI RIPIENI DI SALSICCIA

I **funghi ripieni di salsiccia** si conservano bene in frigorifero per 1-2 giorni in un contenitore ermetico. Al momento di riscaldarli, mettili in forno per alcuni minuti per ripristinare la croccantezza.

Evita di congelare il piatto, poiché i funghi tendono a rilasciare acqua una volta scongelati.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di piatti autunnali che puoi preparare con ingredienti simili:

[Risotto ai funghi misti](#): un primo piatto cremoso perfetto per le serate autunnali.

[Frittata di funghi e parmigiano](#): un'ottima idea per una cena veloce e saporita.

[Lasagne di crepes ai funghi](#): un primo gustoso perfetto per le più disparate occasioni.

[Champignon ripieni light](#): un'alternativa vegetariana e cremosa.