

ANTIPASTI E SNACK

Cappelle di porcini gratinate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

funghi porcini
500 ml besciamella condita con parmigiano
100 g prosciutto cotto
2 tuorli
burro
sale

PREPARAZIONE



- 2 Tritate il prosciutto, i gambi dei funghi e passateli in padella in poco olio, aggiustando di sale.



- 3 Ungete con poco olio le cappelle, mettetele in teglia e passatele al forno per 15 minuti a 160°.



- 4 Mentre i funghi cuociono al forno preparate una besciamella classica insaporita con due dei cucchiari di parmigiano.



5 Unitevi alla besciamella il trito di funghi e prosciutto, i tuorli, due cucchiai di parmigiano e regolate di sale.



6 Ungete di burro una pirofila e farcite le teste di porcino con il ripieno preparato.



7 Completate con un pò di besciamella e con qualche ricciolo di burro.



8 Grattinate in forno a 230° per 10 minuti.

