

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Funghi al forno filanti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1/2 kg di funghi champignon
- 1/2 dado o 3 cucchiaini di dado in polvere
- 1 1/2 bicchieri di latte
- 1 cucchiaio di burro
- 2 cucchiaini non colmi di farina
- 3 giri di olio di oliva
- sale pepe q.b.
- abbondante formaggio filante.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare bene i funghi e togliere i gambi.



2 Sminuzzare i gambi appena separati dalla cappella dei funghi.



3 Prendere una pentola e farvi scaldare del burro e dell'olio, quindi, versarvi i gambi a pezzetti e farli rosolare per 5 minuti.

A questo punto, toglierli dal fuoco, aggiungere il latte e mescolare con l'ausilio di una frusta.

Aggiungere la farina e mescolare molto velocemente così da evitare che si formino dei grumi.

Unire, quindi, il dado.



- 4 Salare e pepare, quindi, rimettere sul fuoco mescolando per 5 minuti con un cucchiaio di legno.

Passati i 5 minuti, spegnere il fuoco.



- 5 Adagiare le cappelle dei funghi in una pirofila, con l'apertura verso l'alto. Distribuire la crema, precedentemente ottenuta, nei fori. Aggiungere altro pepe e versare la crema rimanente direttamente nella teglia.



6 Accendere il forno a 275°C e cuocere per 25 minuti.

Unite, a 5 minuti dalla cottura, il formaggio filante.



