

ANTIPASTI E SNACK

# Funghi ripieni di prosciutto e ricotta

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



## INGREDIENTI

Funghi champignon grandi  
ricotta  
prosciutto cotto  
parmigiano  
pepe  
olio  
sale.

## PREPARAZIONE



2 Tritare il prosciutto.



3 Unire ricotta e parmigiano grattato, pepe.



4 Riempire con questo composto le cappelle dei funghi leggermente salate e condire con un giro d'olio.



5 Infornare a 190° per circa 15 - 20 minuti.



6 Servire tiepide.