

ANTIPASTI E SNACK

Funghi ripieni senza carne

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di funghi coltivati

pangrattato

salvia

menta

3 spicchi d'aglio

2 uova e abbondante parmigiano e grana

ricotta salata

olio extravergine di oliva

sale e pepe

PREPARAZIONE



2 Pulire e spellare i funghi evitando di lavarli se possibile.

In una ciotola mescolare il pangrattato, la salvia, e la menta sminuzzate.



3 Tritare i gambi dei funghi e aggiungerli al pangrattato.



- 4 Aggiungere poi 3 spicchi d'aglio tritati, le uova e i formaggi grattati, volendo un po' di ricotta salata, sale e pepe.



- 5 Mescolare bene e riempire con questo composto le cappelle dei funghi precedentemente salati e oliati.

Sistemarle in una pirofila, cospargere ancora di pangrattato unto in precedenza d'olio.



6 Infornare a 180° per 40 minuti e controllare ogni tanto coprendo la pirofila con carta stagnola.

A cottura ultimata lasciar raffreddare 5 - 10 minuti prima di servire.



NOTE