

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Funghi ripieni

di: *Gaetano*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

4 funghi grossi
cotto
spek
pancetta
mollica di pane
scamorza
prezzemolo

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare in pezzetti piccoli il cotto, lo spek e la scamorza; amalgamarli fra di loro in modo uniforme; privare i funghi del gambo, capovolgerli e adagiare dentro il composto; disporre i funghi in una teglia imburata; ricoprire con la mollica di pane mista al prezzemolo; gratinare in forno a 150 gradi per 10 minuti.