

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Porcini ripieni

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

12 porcini  
120 g di parmigiano grattugiato  
50 g di mollica di pane fresco ammorbidito  
in latte tiepido  
4 cucchiai d'olio  
1 uovo intero e un turlo  
1/2 spicchio d'aglio  
foglie di maggiorana tritate finemente  
un pizzico di origano  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Staccare le cappelle dai gambi, pulire bene con un panno umido e asciugarle con una salvietta asciutta. Pulire i gambi tagliati a pezzetti e pestarli in un mortaio con l'aglio, una presa di sale, la mollica di pane strizzata e un po' di pepe, oppure tritarli in un frullatore,

con un po' di latte, e impastarli poi con la mollica.

Amalgamare il composto in una terrina e unire le uova, il parmigiano, l'origano, la maggiorana, un cucchiaio d'olio e un po' di pepe macinato al momento.

Mescolare, regolare di sale, quindi farcite l'incavo di ciascuna cappella e livellarne bene la superficie con la lama di un coltello inumidito. Ungere leggermente una pirofila con olio e adagiarvi le capelle; cospargere la superficie con un filo d'olio e far cuocere in forno per 40' circa a fuoco moderato.