

ANTIPASTI E SNACK

Rissoles ai funghi

LUOGO: Europa / Francia

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



INGREDIENTI

250 g di pasta sfoglia
200 g di champignon
1 dl di besciamella
un cucchiaino di burro
un rosso d'uovo
olio per friggere

PREPARAZIONE

1 Tagliare i funghi sottilmente e mettere a brasare in un cucchiaino di burro. Una volta cotti passare leggermente nel mixer e unirli alla besciamella.

Stendere la pasta sfoglia e utilizzando un bicchiere ricavarne delle forme. Su questi dischi, posti sopra una placca imburata, distribuire la farcia di funghi e ricoprire con un altro disco. Chiudere bene i bordi, in precedenza inumiditi, poi spennellare col rosso d'uovo. Far friggere in olio bollente.

Servire molto caldi.