

ANTIPASTI E SNACK

# Cestini con i funghi

di: *Cookaround*

DOSI PER: 16 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Se volete realizzare qualcosa di molto gustoso, facile e sfizioso, che sia perfetto per buffet e aperitivi, vi proponiamo la ricetta dei cestini con i funghi. La ricetta è davvero molto semplice, vi basterà infatti avere per realizzare la base del pancarrè e in men che non si dica creerete dei contenitori molto sfiziosi e gustosi. Provate questa ricetta dal successo incredibile, anzi noi vi avvisiamo, questi cestini con i funghi sono così buoni che dovrete farne tantissimi! Se cercate qualche idea in più per arricchire la vostra offerta stuzzicante, eccone un'altra imperdibile: ecco qui la ricetta per fare le [pizzette da buffet](#) :)

## INGREDIENTI

PANCARRÈ 16 fette

FUNGHI CHIODINI (A. MELLEA) 50 gr

FUNGHI CHAMPIGNON 150 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PANNA FRESCA 150 gr

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei cestini di funghi, per prima cosa coppate con un coppapasta, ma andrà benissimo anche un bicchiere alcune fette di pancarrè, ricavandone dei dischi con i quali fodererete degli stampi da muffin. Cuocete i cestini in forno già caldo a 180 gradi per circa 12 minuti. Nel frattempo tritate i funghi puliti e cuoceteli in poco olio con uno spicchio di aglio tritato e del prezzemolo. Quando saranno ben rosolati aggiungete la pana e fate restringere. Salate e pepate a vostro piacimento e quando il condimento sarà diventato cremoso, farcite i cestini decorandoli infine con un funghetto soffritto velocemente in un po' di olio e una fogliolina di prezzemolo. I vostri cestini con i funghi sono pronti per essere serviti.

## CONSIGLIO