

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Funghi Portobello ripieni

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **funghi portobello ripieni** sono buonissimi! Questa tipologia è molto simile agli Champignon solo un po' cresciutelli, l'ideale per farli farciti.

La farcia che vi proponiamo è piuttosto classica: pangrattato, parmigiano, aglio e prezzemolo. Il giusto ripieno per non trasformare ciò che può essere servito come contorno in un pensante secondo. Altre [ricette coi funghi!](#)

Facilissimi da realizzare, potrete prepararli tutte le volte che vorrete, sono ottimi soprattutto in abbinamento con un secondo di carne.

Realizzare questa ricetta con i funghi non è

assolutamente difficile, seguendo i nostri consigli verrà ottima e il successo sulle vostre tavole è assicurato.

Se li amate in modo particolare, vi consigliamo di realizzare anche queste altre ricette con i funghi che sono proprio deliziose:

[polenta con i funghi](#)

[scaloppine con i funghi](#)

[ossibuchi con i funghi](#)

[funghi champignon impanati e fritti](#)

INGREDIENTI

FUNGHI PORTOBELLO 8

PANGRATTATO 4 cucchiaini da tavola

PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiaini da tavola

UOVA 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Preparete come prima cosa la farcia: riunite in una ciotola il parmigiano, il pangrattato, l'uovo, l'aglio tritato ed il prezzemolo triato; mescolate bene il tutto.

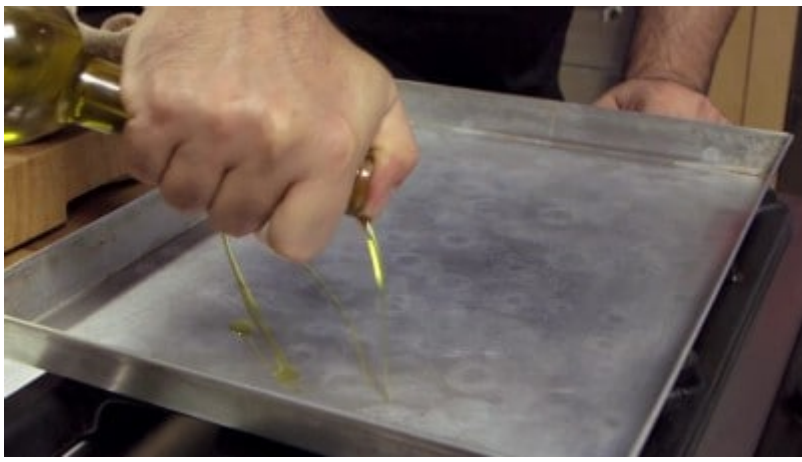






- 2** Pulite bene i funghi e conservate le cappelle che dovranno essere farcite. Ungete una teglia con dell'olio extravergine d'oliva. Ungete anche le cappelle spennellandole con poco olio extravergine, salate e pepate.





- 3 Disponete le cappelle nella teglia con la parte interna verso l'alto. Pennellate con l'olio anche l'interno, salate e pepate.



4 Distribuite la farcia nelle cappelle e conditele con un filo d'olio extravergine d'oliva.



5 Infornate a 200°C per circa 20 minuti. Al termine della cottura serviteli caldi con un filo d'olio a crudo.



