

ANTIPASTI E SNACK

# Funghi champignon ripieni

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I funghi champignon ripieni sono un vero sfizio, un antipasto leggero e gustoso per aprire le danze in un pranzo tra amici a base di prodotti della terra. I funghi champignon, inoltre, hanno il vantaggio di essere facilmente reperibili quasi tutto l'anno poiché sono funghi che sono facilmente coltivabili.

Basteranno poche semplici mosse per avere un piatto davvero delizioso, che, per altro, si presta a mille varianti provatelo e fateci sapere.

## INGREDIENTI

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)

grandi - 8

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

PANCETTA AFFUMICATA 100 gr

SALE

PEPE NERO

POMODORI 2

FONTINA grattugiata - 100 gr

# PREPARAZIONE

**1** Per preparare questi funghi champignon ripieni dovrete acquistare dei funghi champignon con una bella cappella grande, adatta ad essere farcita adeguatamente. Pulite gli champignon solo con uno straccetto umido per rimuovere le impurità della terra.

A questo punto potrete dividere il gambo dalla cappella cercando di conservare quest'ultima integra. Tagliate i gambi a dadini e metteteli da parte.

**2**

Fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, aggiungete uno spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato e fate prendere calore. Quando l'olio inizia a sfrigolare, aggiungete la pancetta a dadini e fatela rosolare uniformemente.

Aggiungete anche i gambi degli champignon e fate cuocere insaporendo il tutto con sale e pepe. Cuocete i gambi fino a che risulteranno morbidi e ben insaporiti; toglieteli dal fuoco e metteteli da parte.

**3** Trasferite le cappelle in una teglia foderata con carta forno con l'apertura rivolta verso l'alto. Condite l'interno delle cappelle con un giro d'olio extravergine d'oliva. Riempite con la farcia a base di gambi e pancetta appena realizzata, quindi aggiungete anche i pomodori tagliati a dadini e la fontina grattugiata.

**4** Scaldate il forno in modalità ventilata a 180°C ed infornate la teglia con i funghi per 15-20 minuti. Quando la fontina sarà ben sciolta, potrete sfornare i funghi e servirli ben caldi in tavola.