

ANTIPASTI E SNACK

Funghi ripieni di salsiccia

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I **funghi ripieni di salsiccia** sono con le [patate al forno](#) un classico piatto delle sere autunnali, quando i primi freddi iniziano a farsi sentire e si ha voglia di qualcosa di buono e caldo.

Se preferite potete servire questo piatto anche come antipasto caldo, sarà un buon modo per dare il via ad un menù all'insegna dei piatti di carne.

INGREDIENTI

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)

grandi, solo le cappelle - 8

SALSICCIA DI MAIALE nodi - 2

CARNE MACINATA DI MANZO 100 gr

UOVA 1

PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

PEPE NERO

PER LA SALSA

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)

solo i gambi - 8

CIPOLLOTTI 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

TIMO 3 rametti

BRODO VEGETALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Quando dovete preparare i funghi ripieni, scegliete degli champignon grandi e uniformi nelle dimensioni. Dividete le cappelle dai gambi prestando attenzione a non rompere le cappelle poiché fungeranno da contenitori.



- 2 Pulite le cappelle da eventuali residui terrosi strofinandoli delicatamente con un panno umido.



- 3** Rimuovete dai gambi l'estremità finale con ancora attaccata la terra tagliandola con un coltellino affilato. Conservate la parte pulita dei gambi che servirà per realizzare la salsa d'accompagnamento.



- 4** Rimuovete il budello dalle salsicce e fatele ricadere in una ciotola nella quale unirete anche il manzo macinato, un uovo ed il parmigiano grattugiato. Amalgamate gli ingredienti mescolandoli e schiacciandoli con un cucchiaio.





5 Farcite le cappelle dei funghi con il composto di salsiccia appena realizzato senza

esagerare. Ungere una teglia e trasferirvi le cappelle di champignons farcite.

Ungete i funghi ripieni con un filo d'olio e insaporite con una macinata di pepe nero.





6 Infornate i funghi a 180°C per 20-25 minuti circa.



7 Mentre le cappelle di champignons cuociono, preparate la salsa d'accompagnamento.

Rimuovete dal cipollotto la parte delle radici, il ciuffo verde ed il primo strato più esterno.



- 8 Scaldate un giro d'olio extravergine d'oliva in padella ed unite uno spicchio d'aglio in camicia ed il cipollotto tritato.



- 9 Mentre il contenuto della padella prende calore, tritate i gambi degli champignons.



- 10** Non appena l'olio inizia a sfrigolare, unite i gambi tritati e fateli saltare a fuoco vivace. Aromatizzate la preparazione aggiungendo i rametti di timo.



- 11** Protraete la cottura dei gambi di champignons per una decina di minuti aggiungendo poco brodo vegetale e del sale qualora il brodo non fosse salato.



12 Sfornate le cappelle farcite dal forno e servitele accompagnandole con il sughetto a base di gambi.





CONSIGLI