

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.

Semplici da fare e molto gustosi renderanno il vostro pranzo o cena davvero interessanti. Questo contorno vestito da secondo farà gola proprio a tutti!

E se amate in modo particolare questo ingrediente, ecco per voi altre ricette con i funghi molto gustose:

straccetti di pollo ai funghi  
bauletti di funghi  
risotto ai funghi misti

## 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  
SALE

# 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