

ANTIPASTI E SNACK

# Bottoncini del bosco

di: *reginadeifornelli*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 25 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

FUNGHI CHAMPIGNON confezione - 1

GRANA grattugiato - 50 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PEPE

ORIGANO

UOVA 1

PANE GRATTUGIATO

PANCETTA

SCAMORZA o provola -

## PREPARAZIONE

- 1 Pulite bene gli champignon, staccate la testa dal gambo e metteteli in una teglia con carta forno.



- 2 Tritate al mixer i gambi con uno spicchio d'aglio molto finemente e mettete il composto in una terrina.



- 3 Unite al composto sale, pepe, origano, un uovo intero e grana grattugiato.



- 4 Mescolate bene e se il composto risulta un po' troppo morbido unite pangrattato fino ad ottenere un composto più solido.



- 5 Riempite con il composto le teste dei funghi, aggiungete un filo d'olio e mettete in forno a 180°C per 20 minuti.



- 6 Mettete sopra un pezzetto di pancetta e un pezzo di provola, quindi infornate altri 5 minuti sotto al grill in modo che il formaggio si sciolga.



