

SECONDI PIATTI

# Cappelle di funghi ripiene al forno

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

15 cappelle di funghi  
1 uovo  
pan grattato  
parmigiano  
1 scamorza piccola  
fettine di prosciutto cotto  
origano  
sale e pepe  
olio extra vergine di oliva  
pomodorini  
foglioline di basilico  
uno spicchio d'aglio con stecchino  
qualche capperi all'aceto.

## PREPARAZIONE

1 In una pirofila mettere le cappelle di fungo pulite e ben allineate, salarle leggermente.



2 In un piatto mettere un uovo sbattuto, 2 cucchiai pan grattato, 3 cucchiai colmi di parmigiano grattugiato, una scamorza a listarelle, qualche fettina di prosciutto cotto sminuzzata, sale pepe, un filo d'olio, qualche pomodorino a dadini, un po' di origano sbriciolato.



3 Amalgamare il tutto velocemente e riempire con il composto le cappelle di funghi.



- 4 Poi condire ancora con pomodorini, qualche capperi, sale, pepe, origano, una bella manciata di parmigiano grattugiato, foglioline di basilico, olio, 1/2 bicchiere d'acqua e uno spicchio d'aglio infilzato con uno stecchino.



5 Infrnare fino a che la superficie non sia ben gratinata.



6 Appena sfornate togliere l'aglio e servire.



7 Accompagnare con insalatina mista, oppure come contorno per la carne.





NOTE