

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Champignon al forno

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Gli champignon al forno sono delicati e gustosi. Il loro gusto è esaltato dalla cottura e dall'abbinamento con il pomodoro. Il vero peccato è vederli sparire così in fretta!

## INGREDIENTI

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)

grandi - 8

GORGONZOLA 50 gr

PEPERONCINO DOLCE 1

POMODORI 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

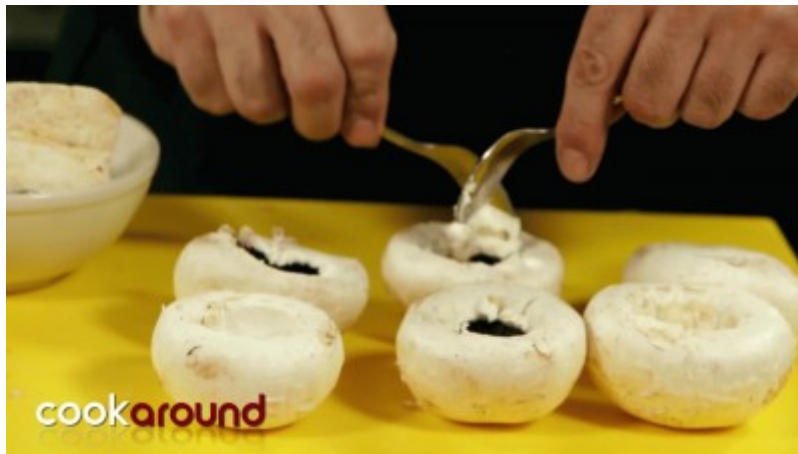
ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico

## PREPARAZIONE

- 1 Pulite gli champignons con molta delicatezza eliminando il gambo e strofinandoli delicatamente con un panno umido per togliere i residui terrosi senza rovinare la cappella.



- 2 A questo punto, rovesciate le cappelle ed inserite nell'incavo di ciascuna mezzo cucchiaino di gorgonzola ed il peperoncino tagliato finemente.





3 Ora, affettate i pomodori e appoggiate una fetta di pomodoro su ciascuna cappella.



4 Mettete gli champignons farciti in una teglia ricoperta da carta forno, conditeli con sale, pepe, origano e olio e mettete in forno a 180°C per circa 20 minuti.



- 5 Servite gli champignons al forno come contorno a secondi piatti di carne.