

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Champignon gratinati al forno con gorgonzola e pomodoro

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Gli champignon gratinati al forno sono delicati e gustosi. Il loro gusto è esaltato dalla cottura e dall'abbinamento con il pomodoro e con il gorgonzola, un formaggio decisamente importante ma che si sposa benissimo con il sapore tenue dei funghi. Sono facilissimi da fare e sono perfetti anche come antipasto per una cena tra amici. 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

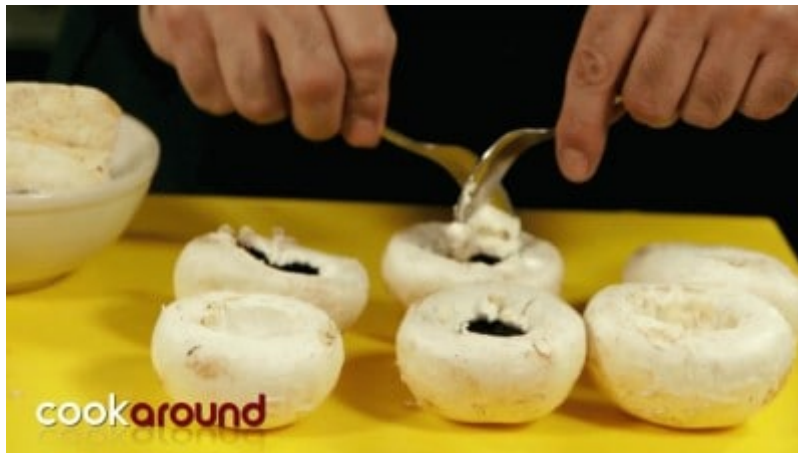
ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico

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.