

SECONDI PIATTI

Funghi ripieni di tonno

di: *Concetta79*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

1 confezione di funghi champignon
piuttosto grossi
aglio
125 g di tonno sott'olio
vino bianco
olio
1 uovo
formaggio grattugiato
pangrattato
pepe
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Lavare accuratamente i funghi, separare le cappelle dai gambi, tagliare i gambi a pezzettini.



3 Soffriggere a fuoco lento in un pentolino dell'aglio tritato con un filo d'olio.



4 Aggiungere i gambi tritati precedentemente, e un po' di vino bianco.

Far consumare l'acqua in eccesso, poi togliere dal fuoco e tenere da parte.



- 5 Mettere in una ciotola i gambi tritati e rosolati, il tonno, pepe, sale fino, l' uovo, un po' di formaggio grattugiato e per ultimo il pan grattato. Amalgamare il tutto.



- 6 Con il composto ottenuto riempire le cappelle dei funghi come delle scodelline.



7 In una teglia da forno unta con un filo d'olio adagiare sul dorso i funghi ripieni. Mettere in forno a 160° per circa 20 minuti.



NOTE