

SECONDI PIATTI

## Funghi ripieni di tonno

---

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