

ANTIPASTI E SNACK

Funghi ripieni di prosciutto e ricotta

di: *marble*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Funghi champignon grandi
ricotta
prosciutto cotto
parmigiano
pepe
olio
sale.

PREPARAZIONE



2 Tritare il prosciutto.



3 Unire ricotta e parmigiano grattato, pepe.



4 Riempire con questo composto le cappelle dei funghi leggermente salate e condire con un giro d'olio.



5 Infornare a 190° per circa 15 - 20 minuti.



6 Servire tiepide.