

ANTIPASTI E SNACK

Funghi ripieni senza carne

di: *mandorla*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

500 g di funghi coltivati
pangrattato
salvia
menta
3 spicchi d'aglio
2 uova e abbondante parmigiano e grana
ricotta salata
olio extravergine di oliva
sale e pepe

PREPARAZIONE



2 Pulire e spellare i funghi evitando di lavarli se possibile.

In una ciotola mescolare il pangrattato, la salvia, e la menta sminuzzate.



3 Tritare i gambi dei funghi e aggiungerli al pangrattato.



- 4 Aggiungere poi 3 spicchi d'aglio tritati, le uova e i formaggi grattati, volendo un po' di ricotta salata, sale e pepe.



- 5 Mescolare bene e riempire con questo composto le cappelle dei funghi precedentemente salati e oliati.

Sistemarle in una pirofila, cospargere ancora di pangrattato unto in precedenza d'olio.



6 Infornare a 180° per 40 minuti e controllare ogni tanto coprendo la pirofila con carta stagnola.

A cottura ultimata lasciar raffreddare 5 - 10 minuti prima di servire.



NOTE