

ANTIPASTI E SNACK

Prataioli ripieni con frutti di mare

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

12 cappelle di prataioli
100 g vongole sgusciate
100 g di gamberetti sgusciati
100 g di calamaretti
prezzemolo
2 spicchi di aglio olio extra vergine d'oliva
pepe
qualche capperone
mollica di pane.

PREPARAZIONE

1 Pulite i funghi, separando le cappelle (senza rovinarle) dai gambi che saranno tritati a parte.

Preparate un impasto con la mollica di pane, i gambi di funghi precedentemente tritati, i frutti di mare, il prezzemolo e l'aglio tritati ed un po' di pepe; il tutto impastato con l'olio

extra vergine di oliva.

Riempite i cappelli dei funghi, disponeteli sulla graticola e metteteli al forno facendoli cuocere per 20-30 minuti: servite caldi.