

CONTORNI

Champignon farciti

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Funghi champignon grandi freschi e sodi	16
Mollica di pane casereccio raffermo	50 g
Latte	1/2 bicchiere
Olio d'oliva extra-vergine	3 cucchiaini
Prezzemolo	1 manciata
Sale	
Pepe	
Aglio	2 spicchi

Preparazione

- 1 Mettete la mollica di pane a bagno nel latte. Nel frattempo mondate gli champignon, lavateli rapidamente sotto l'acqua corrente ed asciugateli.
- 2 Staccate le cappelle dai gambi e tritate finemente questi ultimi insieme agli spicchi di aglio spellati ed al prezzemolo.
- 3 Mettete il trito preparato in una ciotola ed unitevi la mollica di pane, ben strizzata e sbriciolata, il sale ed il pepe.
- 4 Dopo aver ben mescolato dividete il composto in 16 parti uguali dando ad ognuna la forma di una polpetta rotonda.
- 5 Riempite poi le cappelle con queste 'polpette', premendo un poco per fare aderire bene il ripieno e disponetele, una vicina all'altra, in una pirofila rotonda leggermente unta di olio.
- 6 Spruzzate l'olio rimanente sui funghi e mettete la pirofila nel forno precedentemente scaldato a 180 gradi, lasciando cuocere per tre quarti d'ora.
- 7 Lasciate intiepidire la preparazione prima di servirla come antipasto o piatto di mezzo.