

CONTORNI

Pomodori ripieni di funghi

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

45 min

Ingredienti per 4 persone

Pomodori maturi sodi	4
Funghi champignon	4
Cipolle	3
Aglione	2 spicchi
Pangrattato	4 cucchiai
Prezzemolo tritato	2 cucchiai
Basilico secco	1 cucchiaio
Burro	70 g
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Prepare la farcia: mondate gli champignon, lavateli, sgocciolateli e tagliateli a fette sottili; mondate l'aglio, le cipolle e tritateli finemente: dovete ricavare in tutto sei cucchiainate.
- 2 Fondete 25 g di burro in una padella e fatevi rosolare i funghi finché saranno leggermente dorati, poi toglieteli con una schiumarola e metteteli da parte.
- 3 Aggiungete nella padella 30 g di burro, fatelo fondere e fatevi rosolare l'aglio, le cipolle, il prezzemolo e il basilico. Unite infine il pangrattato e gli champignon.
- 4 Salate, pepate e mescolate. Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6). Lavate i pomodori, asciugateli e tagliate la calotta superiore. Svuotateli in parte con un cucchiaino.
- 5 Spolverizzatene l'interno con sale e pepe. Riempiteli con la farcia dandole forma di cupola. Fondete il burro rimanente in una piccola casseruola a fuoco moderato.
- 6 Disponete i pomodori in una piccola pirofila appena sufficiente per contenerli e bagnateli con il burro fuso. Infornate e lasciateli cuocere per trenta minuti, finché saranno ben dorati.

7

Serviteli nel piatto di cottura. Potete preparare la farcia anche varie ore in anticipo.