

CONTORNI

Cipolle ai funghi

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Cipolle	4
Funghi secchi	20 g
Uovo	1
Funghi coltivati	200 g
Formaggio grana grattugiato	2 cucchiai
Pangrattato	1 cucchiaio
Aglione	1 spicchio
Prezzemolo	1 mazzetto
Sale	
Pepe	
Brodo vegetale	1 bicchiere
Olio d'oliva	2 cucchiai

Preparazione

- 1 Togliete una calotta alle cipolle dalla parte dello stelo. Svuotatele, lasciando un cm di spessore; sciacquate e asciugatele. Ammorbidite i funghi in acqua tiepida per 15 minuti; strizzateli e sminuzzateli.
- 2 Per 3 minuti, fateli stufare in padella con un cucchiaio d'olio, aglio e la polpa delle cipolle tritate.
- 3 Tenete da parte 4 funghi coltivati e tritate gli altri; unite il trito in padella e cuocete per 6 minuti, bagnando con un goccio di brodo caldo.
- 4 Togliete l'aglio e mettete il grana, il pangrattato, l'uovo, il prezzemolo tritato, sale e pepe. Riempite le cipolle con questo preparato. Disponetele in una pirofila unta; versate tutt'intorno il brodo caldo.
- 5 Mettete in forno a 180 gradi per 25 minuti; 10 minuti prima della fine della cottura guarnire ogni cipolla con un funghetto.