

CIPOLLE AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cipolle,
- 20 g di funghi secchi,
- 1 uovo,
- 200 g di funghi coltivati ,
- 2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- 1 cucchiaio di pangrattato,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- sale,
- pepe,
- 1 bicchiere di brodo vegetale,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva.

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.

Per 3 minuti, fateli stufare in padella con un cucchiaio d'olio, aglio e la polpa delle cipolle tritata.

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.

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.

Mettete in forno a 180° per 25 minuti; 10 minuti prima della fine della cottura guarnire ogni cipolla con un funghetto.