

FUNGHI PORCINI AL FORNO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 6 funghi porcini piuttosto grandi,
- 8 pomodori maturi,
- 100 g di burro,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 uova,
- pangrattato,
- 80 g di formaggio parmigiano,
- 4 acciughe diliscate,
- 2 spicchi di aglio,
- sale,
- pepe.

Lavare bene i funghi e staccare il gambo dalla cappella.

Tritare insieme i gambi e la polpa della cappella, quindi rosolarli nel burro, in due cucchiaini d'olio d'oliva dopo aver aggiunto l'aglio.

Cuocere per circa 15 minuti.

Aggiungere i pomodori passati e le acciughe che dovranno essere tagliate a pezzetti piccoli, salare, pepare e lasciar cuocere ancora per una mezz'ora.

Nel frattempo sbattete in un terrina le due uova con il parmigiano e il pangrattato, quindi amalgamare con i pomodori e le acciughe.

Riempire le cappelle con l'impasto ottenuto e infornare per 40 minuti.