

CHAMPIGNON RIPIENI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di funghi champignon,
- 30 g di burro,
- aglio,
- sale,
- pepe.

Frullare un'abbondante manciata di prezzemolo con 3 cucchiaini d'olio, una noce di burro, aglio, sale e pepe. Disporre le cappelle dei funghi, tolte dai gambi, con la parte concava rivolta verso l'alto, su una pirofila imburrata. Riempire ciascun fungo con un cucchiaino della salsa preparata precedentemente e mettere in forno, già caldo, per circa 20 minuti.