
FUNGHI ALLE ERBE DI PRIMAVERA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 champignons grossi (o porcini),
- pane grattugiato,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1 mazzetto di basilico,
- 1 rametto di timo,
- 1 spicchio d'aglio,
- olio extra vergine d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite bene i funghi, tagliate i gambi e scavate un po' all'interno le cappelle, conservando la polpa.

Tritate finemente gambi e polpa.

Fateli quindi appassire in una padella con l'aglio e due cucchiainate d'olio.

Unite il prezzemolo e il basilico tritati, salate e pepate.

Levate la pentola dal fuoco e amalgamate con una cucchiainata abbondante di pane grattugiato.

Distribuite il composto all'interno delle cappelle.

Ponete in una pirofila con due cucchiainate d'olio le cappelle e spolverizzatele con sale, pepe e il timo fresco.

Passate in forno a 170°C. per 20 minuti circa.