

BIGNÈ AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 bignè grandi
- 300 g di funghi
- 50 g di formaggio emmenthal
- panna
- burro
- olio d'oliva
- latte
- sale
- pepe

Pulite i funghi con un panno umido.

Tritateli grossolanamente e insaporiteli in padella con poco olio e una noce di burro.

Quando saranno ben morbidi amalgamatevi un bicchiere di panna e l'emmenthal grattugiato. salate, pepate e ritirate dal fuoco.

Praticate sulla calotta dei bignè un'incisione e da questa apertura farciteli abbondantemente con i funghi. Tenete in forno caldo per qualche minuto e servite