

# CAPPELLE DI FUNGHI RIPIENI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 funghi porcini
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- 1 panino
- latte
- 1 uovo
- pangrattato
- 2 cucchiaini di formaggio grattugiato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite i funghi, staccate i gambi e tritateli.

Cuoceteli in olio, insaporitro con lo spicchio d'aglio che getterete, per venti minuti.

Toglieteli insaporite con il prezzemolo tritato, amalgamate con la mollica di pane bagnata nel latte e strizzata, due cucchiaini di formaggio grattugiato e l'uovo; salate, pepate.

Riempite con il composto le cappelle dei funghi, distribuitele in una pirofila imburrata, cospargete con pangrattato e fiocchetti di burro.

Cuocete nel forno preriscaldato per circa mezz'ora.