
CAPPELLE RIPIENE DI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di funghi con la cappella grande
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipollotto
- 50 g di formaggio parmigiano
- 50 g di burro
- 1 uovo
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaio di pangrattato
- sale
- pepe

Per questa preparazione occorrono cappelle di funghi abbastanza grosse.

Pulite i funghi, poi staccate le cappelle dai gambi e tritate questi.

Tritate anche l'aglio, la cipollina ed il prezzemolo, e rosolate tutto con i funghi ed il burro per alcuni minuti.

Unite sale e pepe e aggiungete il parmigiano e l'uovo.

Amalgamate bene tutti gli ingredienti e farcite con il composto ottenuto le cappelle dei funghi.

Adagiateli in una pirofila con l'olio, cospargeteli di pangrattato, un filo d'olio e passate in forno a gratinare per mezz'ora.