

Champignon-ripieni-a modo mio

Ingredienti:

Aglio;
Capperi;
Carota;
Cipolla;
Funghi Champignon medi o grandi;
Mollica di pane;
Olio extra vergine di oliva;
Olive denocciolate;
Parmigiano;
Pepe;
Prezzemolo;
Sale;
Sedano;
Vino bianco.



Procedimento:

Lavare i funghi e privarli del gambo e una parte dell'eventuale fondo rimasto attaccato (da tritare o sminuzzare) facendo attenzione a non bucarli, aiutandosi con un cucchiaino;



mettere un po' di olio extra vergine di oliva in padella e imbiondire la cipolla, aggiungere la carota, il sedano e l'aglio tritati lasciandoli cuocere per 5 minuti;

aggiungere i gambi di Champignon tritati e lasciar cuocere altri 5 minuti, spruzzare con vino bianco e farlo evaporare;



in una terrina versare il composto, aggiungere la mollica di pane precedentemente ammollata e strizzata, il prezzemolo tritato, le olive denocciolate a pezzetti, il pepe, il parmigiano grattugiato salando a piacere;

preparare i cappelli dei funghi in una teglia o una pirofila da forno, salarli all'interno e versarci dentro un pochino di olio;



riempire i funghi con il composto ben amalgamato; rifinire con parmigiano grattugiato e un filo d'olio;

Infornare a temperatura di 180 (forno statico) o 160 (forno ventilato) per 20 – 30 minuti, a secondo la grandezza dei funghi.

