Champignons ripieni

scritto da Mirko Achermann | 8 Giugno 2022
Per 4 persone

Ingredienti:

- 10 cappelle di champignons
- Pane grattugiato
- Prezzemolo
- Aglio
- 1 rametto rosmarino
- Parmigiano grattugiato
- Olio
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Levare i gambi agli champignons e pelare le cappelle.

Tritare finemente con il robot il prezzemolo, il rosmarino,l'aglio e i gambi dei funghi puliti e mondati.

In seguito unire del parmigiano, del pane grattugiato e frullare ancora fino ad ottenere un composto solido.

Salare e pepare quanto basta.

Riempire le cappelle con il composto.

Ungere la pirofila con olio, posizionarvi le cappelle e infornare a 180 °C per 15 minuti. (Forno pre-riscaldato)