

Funghi ripieni

INGREDIENTI:

7 funghi champignon medi,
100 gr di provola,
100 gr di prosciutto cotto di praga,
1 uovo,
1 cucchiaio di pangrattato,
olio.

Pulire i funghi tenendo da parte la cappella e tritato finemente il gambo che rosoleremo con un filo d'olio in padella per 2 minuti e li metteremo a raffreddare in una ciotola. Intanto tritare finemente il prosciutto e la provola e li aggiungeremo nella ciotola insieme al pangrattato e l'uovo leggermente battuto. Riempire le cappelle dei funghi porle in una teglia e cuocere in forno a 200° per 15' circa , devono dorare leggermente. Si possono servire anche freddi.