

# Champignon ripieni

Ingredienti per 4 persone

- .16 champignon grandi
- .1 spicchio di aglio
- .pan grattato q.b.
- .olio e.v.o.
- .prezzemolo q.b.
- .parmigiano q.b.
- .sale
- .pepe

## Procedimento

- .Pulite bene i funghi champignon.
- .Staccate i gambi e metteteli da parte.
- .Svuotate le teste dei funghi in modo da creare spazio per il ripieno e metteteli da parte l' interno.
- .In una padella soffriggete lo spicchio di aglio con poco olio.
- .Aggiungete i gambi tritati e l' interno delle teste, insaporite con sale, pepe e prezzemolo.
- .Fateli ammorbidire, una volta cotti, frullate il composto con un mixer.
- .Aggiungete al composto frullato, il pangrattato e il parmigiano, ancora un pò di prezzemolo e aggiustate di sale.
- .Farcite le teste dei champignon
- .Irrorate con un filo di olio e infornate a 180° per circa 10-15 minuti.