

Funghi ripieni gratinati

ingredienti

500 g di funghi champignon grandi
100 g di panna da cucina
4 spicchi d'aglio
2 bicchieri di pangrattato
un bicchiere di vino bianco secco
1/2 bicchiere di brodo
prezzemolo tritato
olio extravergine d'oliva
sale, pepe nero



PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

20 min

TEMPO TOTALE

40 min

2 persone

procedimento

Pulire i funghi, mettere da parte le cappelle che andranno riempite e tritare con il coltello tutti i gambi e le cappelle rimaste.

In una ciotola, miscelare il pangrattato, due spicchi d'aglio passati con lo spremiaglio, circa un cucchiaio colmo di prezzemolo tritato e inumidite con l'olio extravergine, fino a distribuire omogeneamente gli ingredienti.

In una padella, scaldare tre cucchiai di olio con due spicchi d'aglio e unire il trito di funghi, facendo rosolare a fuoco vivace. Quando l'acqua dispersa dai funghi sarà evaporata, versare il vino bianco e sfumare e, quando sarà evaporato, aggiungere il brodo. Quando anche questo sarà perfettamente assorbito, rimuovere l'aglio e unire la panna, far addensare per un paio di minuti e spegnere il fuoco. Regolare di sale e pepe.

Distribuire la crema ottenuta all'interno delle cappelle conservate a parte, avendo cura di premere delicatamente affinché penetrino nelle lamelle. Ricoprire con il pangrattato per il gratin precedentemente preparato e disporre le cappelle in una teglia da forno leggermente unta.

Cuocere per 15-20 in forno ventilato preriscaldato a 200°C, avendo cura di spostare in un ripiano più alto del forno negli ultimi 5 minuti qualora la doratura del gratin non fosse ben riuscita. Servire caldi.