

Funghi ripieni al forno



ingredienti

8 funghi champignon (meglio se grandi)
200 ml di vino bianco
120 ml di panna da cucina
3 cucchiari di olio extravergine d'oliva
2 spicchi d'aglio
un mestolo di brodo
un cucchiario di prezzemolo tritato
sale, pepe

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

25 min

TEMPO TOTALE

35 min

2 persone

procedimento

Pulire accuratamente i funghi, eliminando i residui di terra e la base del gambo, quindi separare delicatamente i gambi dalle cappelle. Sciacquare sotto acqua corrente., quindi tagliare a pezzettini i gambi e trasferire le cappelle intere in una teglia leggermente unta con olio extravergine.

In una padella, scaldare l'olio con l'aglio schiacciato e, quando comincia a sfrigolare, tuffarvi i gambi a pezzettini; durante la cottura, può accadere che i gambi disperdano un po' di acqua: continuare a cuocere saltando spesso, fino a che l'acqua non sarà evaporata, quindi unire il vino e far sfumare. Aggiungere un mestolino di brodo e far assorbire, mescolando spesso.

Quando il fondo di cottura si sarà ristretto, incorporare la panna e far addensare a fiamma vivace, fino ad ottenere una crema densa ed omogenea. Distribuire il prezzemolo e regolare di sale e pepe.

Con l'aiuto di un cucchiario, riempire le cappelle dei funghi con la crema ottenuta e cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 200°C per circa 15 minuti, o comunque fino a cottura.

A cottura ultimata, sfornare, lasciare riposare 5 minuti nella teglia e servire.