



Antipasti tradizionali

FUNGHI RIPIENI AL FORNO



Ingredienti

8 grossi FUNGHI
CHAMPIGNON
1 spicchio d'AGLIO BIANCO
PIACENTINO
200 g di PANCETTA
AFFUMICATA
SEDANO q.b.
1 CAROTA grande
1 ciuffetto di PREZZEMOLO
1 CIPOLLA CO.P.A.P.
OLIO EVO
1 MOZZARELLA
PARMIGIANO q.b.

Procedimento

- Pulite e raschiate bene i funghi, togliete i gambi, tagliateli a dadini e teneteli da parte, prendete ora la cipolla, la carota e il sedano e tagliate tutto a dadini;
- In una padella versate dell'olio extra vergine d'oliva unite uno spicchio d'aglio e fatelo imbiancire bene poi levatelo e aggiungete le verdure;
- Fate insaporire e rosolare 2 minuti le verdure da sole e successivamente aggiungete la pancetta affumicata e i gambi dei funghi;
- Fate rosolare il tutto per alcuni minuti e aggiustate di sale, nel frattempo tritate un ciuffetto di prezzemolo fresco e aggiungetelo nella padella insieme alle verdure;
- Prendete ora i funghi e riempiteli con il condimento preparato, aggiungete sulla superficie la mozzarella tritata e spolverate con abbondante parmigiano;
- Infornate a 180 gradi per 15 minuti circa fino a che la superficie è bella dorata.