

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Funghi ripieni

Può essere l'idea per un antipasto !



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
40 minuti

Ingredienti

- Funghi champignon - una ventina
- carciofi - 2
- Prezzemolo e aglio tritati - 2 cucchiari
- uovo - 1
- parmigiano - 2 cucchiari
- pane grattugiato - 2 cucchiari
- sale e pepe - q.b.

Preparazione

Un antipastino veloce da mangiare caldo !!! Procurate degli champignon freschissimi e ben chiusi. Togliete loro i gambi e metteteli su un piatto. Salateli leggermente e versate un filo d'olio. In un piatto mettete i carciofi che avevate precedentemente cotto con un filo d'olio e del prezzemolo e aglio tritati. Aggiunto dell'acqua e fatto cuocere velocemente. Ai carciofi ben schiacciati, aggiungete qualche fungo tritato molto sottilmente, un uovo, del parmigiano e un po' di pane grattugiato. Aggiungete un piccolo trito di aglio e prezzemolo, (per chi piace) e amalgamate il tutto. Riempite i funghi con questa preparazione e metteteli in forno fino a doratura! Potete cuocerli anche nel forno a microonde con la funzione crisp!!!! Risparmierete un bel po' di tempo!!!

