



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



Funghi ripieni al forno

Ingredienti:

Cappelle di funghi porcini o champignon grandi.
200 ml. di vino bianco. 120 gr. di panna da cucina.
3 cucchiari di olio evo. 2 spicchi d'aglio. 1 mestolo di brodo.
Sale e pepe. 1 cucchiaino di prezzemolo tritato.

Preparazione:

Pulire accuratamente i funghi, eliminando i residui di terra e la base del gambo. Separare i gambi dalle cappelle. Sciacquare sotto acqua corrente. Tagliare i gambi a pezzettini. Mettere le cappelle in una teglia leggermente oliata. In una padella scaldare l'olio con l'aglio schiacciato finché incomincia a sfregolare. Allora aggiungere i gambi tagliati. Cuocerli sinché l'acqua rilasciata non sia evaporata tutta., avendo l'accortezza di farli saltare spesso. A questo punto unire il vino e far sfumare.

Aggiungere un mestolo di brodo e far assorbire mescolando spesso. Quando il fondo di cottura sarà ristretto incorporare la panna. Far addensare a fiamma vivace, sino ad ottenere una crema densa. Distribuire il prezzemolo e regolare di sale e pepe.

Con l'aiuto di un cucchiaino riempire le cappelle con la salsa. Cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 200° C per circa 15 minuti o comunque fino a cottura.

Sfornare e lasciare riposare per 5 minuti prima di servire.

Nonno Lucio