Mazze di tamburo ripiene

Ingredienti:
10 mazze di tamburo.
2 patate. Latte. Pane raffermo.
3 cucchiai di parmigiano. 2 uova.
1 spicchio di aglio. Prezzemolo.
Qualche fogliolina di origano.
Qualche fogliolina di timo.
Pangrattato. Sale. Pepe. Olio evo.

Preparazione:
Pelare le patate. Tagliarle a strisce sottili. Adagiarle in una teglia ben oleata. Condire con olio, sale e pepe. Quindi inserire una parte delle cappelle dei funghi, puliti e lavati, con le lamelle verso l'alto. Utilizzare il restante dei funghi per confezionare il ripieno, nel seguente modo: ammorbidire il pane raffermo con il latte e far riposare per 5 o 10 minuti. Intanto tritate finemente l'aglio, il prezzemolo e i funghi rimasti e tutti i gambi.
In una terrina unire al trito le uova, il parmigiano e il pane dopo averlo strizzato bene. Aggiustare di sale, pepe, timo e origano. Quindi mettere il ripieno nelle cappelle. Spolverare con pan grattato e aggiungere un filo di olio.
Infornare in forno preriscaldato a 180° per 30-35 minuti.

Nonno Lucio

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150