



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Teste di Funghi Ripiene



**4** Persone

**contorni** Categoria

**bassa** Difficoltà

**1 ora** Tempo

Attrezzatura : **frullatore, coltello, terrina, pirofila**

## **Ingredienti**

- 12 funghi Ovoli
- 120 g di Parmigiano grattugiato
- 50 g di Mollica di pane fresco
- 1 bicchiere di latte
- 2 Uova
- 1 spicchio d'aglio
- 2 foglie di maggiorana
- 1 pizzico di origano
- 4 cucchiari di Olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Teste di Funghi Ripiene**

### **Passo 1.**

Ammollate la mollica di pane in mezzo bicchiere di latte tiepido.

### **Passo 2.**

Mondate i funghi, staccate i gambi dai cappelli, frullate i gambi con un paio di cucchiaini di latte e uno spicchio d'aglio e impastate con la mollica.

### **Passo 3.**

Mettete il composto in una terrina, aggiungete le uova, il parmigiano, le foglie di maggiorana tritate, un pizzico di origano, un pizzico di pepe e amalgamate bene.

### **Passo 4.**

Aggiustate di sale, poi riempite i cappelli dei funghi col composto preparato e livellate con la lama di un coltello passata nel rimanente latte.

### **Passo 5.**

Ponete i funghi in una pirofila unta d'olio o una teglia foderata di carta forno.

### **Passo 6.**

Cospargete i funghi con un filo d'olio extravergine d'oliva e mettete in forno a 180° per 40 minuti.

## **Passo 7.**

Servite caldi.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)