



Ingredienti

10 funghi champignon freschi interi (più grandi sono, meglio è)
3 o 4 pomodori freschi rossi lavati e tagliati a dadini
1 spicchio d'aglio
pangrattato
qualche fetta di formaggio a pasta morbida
olio d'oliva
sale

Preparazione

Laviamo i nostri funghi e priviamoli del gambo, in modo da creare dentro ogni cappuccio una cavità. Peliamo lo spicchio d'aglio e spacchiamolo in due e facciamolo rosolare in padella con un filo d'olio d'oliva, del sale e i gambi dei funghi tritati finemente.

Dopo qualche minuto, poco prima che l'aglio si dori, versiamo i pomodori, mescoliamo e abbassiamo il fuoco, coprendo.

Lasciamo cuocere per 15-20 minuti a fuoco moderato, mescolando di tanto in tanto verificando che il nostro sugo non si attacchi alla padella.

Nel frattempo, mentre il sugo cuoce, tagliamo a fette sottili il nostro formaggio.

Funghi ripieni

Venerdì 14 Settembre 2012 00:20 -

Una volta che il sugo sarà pronto usiamolo per riempire i funghi che copriremo poi con una spolverata di pangrattato.

Inforniamoli in una teglia coperta di carta da forno, per 15-20 minuti e, una volta cotti, usciamo la teglia dal forno, poniamo le fettine di formaggio su ogni fungo ripieno e inforniamo nuovamente (a forno spento) per una decina di minuti, in modo che il formaggio si fonda. Poi sforniamo, e lasciamo intiepidire prima di servire.

Ecco un secondo leggero (ancora più leggero se non mettiamo il formaggio) non troppo faticoso da preparare, e certamente gustoso e sfizioso.