



Questa ricetta è davvero facilissima!

### **Ingredienti per 3-4 persone**

500 g di funghi porcini freschi (sceglieteli grossi che è meglio!) privati del gambo e lavati  
200 g di formaggio gorgonzola  
100 g di noci sgusciate

### **Preparazione**

Coprite la leccarda del forno con della carta forno e ponete i funghi con la parte cava all'insù.  
Riempitela con un po' di gorgonzola e poi con della granella di noci.  
Infornate per 15 minuti a temperatura media e finché il gorgonzola non risulterà fuso.  
Quindi sfornate e servite.

Una delizia per il palato, facilissima da preparare e golosissima!