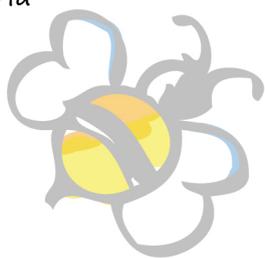




FUNGHI PRATAIOLI RIPIENI - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria



eCucinando.it



Ingredienti:

Funghi prataioli
peperoni
scalogni o cipolla
speck o pancetta
uova
pane grattugiato

Prataioli grandetti, privati della pellicola bianca e delle lamelle.

Trifolare zucchine, i gambi dei prataioli, peperoni tagliati a tocchetti piccoli, scalogni o cipolla affettata sottilmente e cubetti di speck o pancetta. Lasciare raffreddare ed aggiungere uova, pane grattugiato e formaggio. aggiustare di sale.

Il composto deve avere la consistenza delle polpette.

Salare la cappella dei funghi, riempirla del composto. mettere carta forno in una teglia e un po' di olio. Allineare i funghi, irrorarli con altro olio e passare in forno a 180 fino a quando il tutto è dorato.

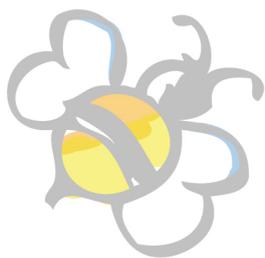


Cotti

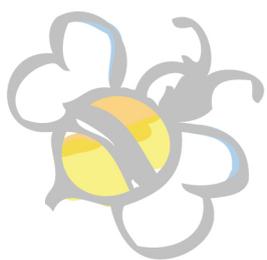




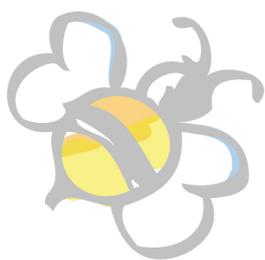
antipasti - contorni - champignon -



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it