

Champignon farciti

Ingredienti per 6 persone

12 champignon grandi
30 gr. di parmigiano grattugiato
10 ml. di aceto
30 gr. di pangrattato
2 rametti di prezzemolo
1 spicchio di aglio
50 ml. di olio d'oliva
250 ml. di brodo vegetale
sale
pepe rosa

Pulite i funghi eliminando le parti terrose dei gambi e le tracce di terra con carta assorbente da cucina inumidita di aceto. Staccate i gambi e sminuzzateli con un coltello e raccoglieteli in una ciotola. Lavate e sgrondate il prezzemolo, staccate le foglie e tritatele insieme all'aglio sbucciato. Aggiungete ai gambi dei funghi il trito di prezzemolo, il Parmigiano Reggiano grattugiato e il pangrattato. Unite un pizzico di sale e irrorate con la metà dell'olio. Mescolate e se il ripieno è troppo denso aggiungete 1-2 cucchiaini di brodo. Accendete il forno a 180 gradi, irrorate una teglia da forno con l'olio rimasto. Farcite le teste dei funghi mettendo il ripieno nella parte concava, e sistemateli man mano nella teglia. Versate la metà del brodo caldo sul fondo e infornate circa 20 minuti. Versate il brodo rimasto con un mestolo, bagnando anche il ripieno, quando il fondo risulterà asciutto. Togliete dal forno e trasferite gli champignon su un piatto da portata. Servite subito unendo i brani di pepe rosa.