

Funghi ripieni

Ingredienti

12 funghi porcini (o champignon)
100 gr. di pancetta
2 patate medie
100 gr. di caciocavallo
2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
1 mazzetto di prezzemolo fresco
sale e pepe

Pulite accuratamente i funghi, poi staccate il gambo dalla testa. Tagliate finemente i gambi e metteteli da parte. In una padella, fate soffriggere la pancetta insieme alle patate lesse (che avrete preparato in precedenza) dopo 10 minuti aggiungete anche il trito di funghi. Salate e pepate, mescolate bene poi spegnete il fuoco. Con l'aiuto di un cucchiaino, farcite i funghi con il ripieno, aggiungendo anche il caciocavallo tagliato a dadini. Posizionate della carta da forno su una teglia, irrorate con un filo di olio e cuocete a 180 gradi per circa 15 20 minuti. Servite i funghi ripieni ancora caldi, guarnendoli con un trito di prezzemolo.