

PORCINI RIPIENI

Scritto da Mario Feroci
Giovedì 12 Gennaio 2012 19:02 -

PORCINI RIPIENI

di *Silvana Gentilini*

Ingredienti x 6 persone: 13 *Boletus edulis*, 100 g di macinato magro, 1 cipolla, 2 spicchi di aglio, prezzemolo, 1 panino al latte, 1 uovo, 50 g di parmigiano grattugiato, pangrattato, olio extra vergine di oliva, sale e pepe.

Procedimento: Pulite i funghi, separate i gambi dai cappelli (tenendone da parte uno) e disponete quest'ultimi in una teglia, passandoli poi in forno già caldo per 5 minuti, per fargli perdere un po' d'acqua. Tritate finemente il fungo avanzato insieme ai gambi. Fate soffriggere un battuto di cipolla e aglio in poco olio, aggiungete il macinato e fate rosolare, quindi unite i funghi tritati e il prezzemolo. Lasciate insaporire per 5 minuti quindi togliete dal fuoco e lasciate intiepidire, poi amalgamate con l'uovo, il formaggio e la mollica (precedentemente bagnata e strizzata), sale e pepe. Mescolate il tutto e utilizzatelo poi per farcire i cappelli dei porcini; spolverizzate con il pangrattato e condite con un filo d'olio. Grattinate in forno caldo per 20 minuti.