

Per 4 persone • Facile • Preparazione 15 min. • Cottura 40 min.

Cappelli di porcini ripieni di carne

- spazzolino + ciotola + padella + teglia + carta da forno
- 600 g di funghi porcini
- 50 g di prosciutto cotto
- 120 g di polpa di vitello macinata + aglio
- 2 pomodori essiccati morbidi
- 20 g di parmigiano reggiano grattugiato + vino bianco
- 1 uovo + pangrattato
- 1 mazzetto di maggiorana
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe



DA BERE:
Cabernet Sauvignon
Mandarossa, vino
rosso siciliano

1 Pulisci i funghi. Strofina delicatamente i porcini con uno spazzolino o uno straccio umido pulito, sciacquandoli brevemente, solo se necessario. Stacca i cappelli dai gambi e tienili da parte. Scalda una padella con un filo di olio, aggiungi 1 spicchio d'aglio spellato e tritato e fallo dorare a fiamma media. Unisci i gambi tritati grossolanamente e rosolali per un paio di minuti. Sala e pepa, abbassa la fiamma e prosegui la cottura per altri 2-3 minuti, poi lascia intiepidire.

2 Prepara il ripieno. Trasferisci la carne macinata in una ciotola, unisci i gambi preparati, il parmigiano reggiano grattugiato, i **pomodori essiccati morbidi**, il prosciutto cotto e le foglioline di maggiorana, tritati insieme. Incorpora l'uovo, sale e pepe e mescola bene.

3 Cuoci in forno. Suddividi il composto preparato sui cappelli dei funghi e spolverizzali con un velo di pangrattato. Trasferiscili in una teglia o pirofila unta con poco olio o foderata con carta da forno bagnata e strizzata. Versa sul fondo 1/2 bicchiere di vino e cuoci in forno già caldo a 180°C per 20-25 minuti, finché la superficie del ripieno sarà dorata.



pomodori essiccati morbidi

Sono pomodori salati ed essiccati solo parzialmente, che mantengono una consistenza soffice ed elastica. Si possono utilizzare tritati nei condimenti e nei ripieni, o gustare interi su bruschette e tartine con mozzarella, erbe aromatiche e un filo di olio extravergine. A fianco, pomodori morbidi (Noberasco, 100 g, a 3,60 €).