

Cappelli di porcini ripieni

Data: 11 maggio 2013 | Autore: Maria Cristina Rotundo



Guardate che bel piatto, bello nell'aspetto ma anche e soprattutto nel sapore. Oggi riproponiamo i porcini per la loro versatilità e per la loro prelibatezza e questa ricetta, in realtà, è semplice, veloce e di grande effetto.

INGREDIENTI:

- 500 gr di porcini
- 150 gr di polpa di vitello (o quello che preferite)
- 20 gr di parmigiano grattugiato
- 1 uovo
- 1 spicchio d'aglio
- 50 gr di speck
- Sale, pepe e olio qb

PROCEDIMENTO:

1. Pulite i porcini e tritate i gambi grossolanamente.
2. Fate appassire i gambi in padella con uno spicchio d'aglio e 2 cucchiaini di olio, salate e pepate. Lasciate raffreddare un po'.
3. Mescolate ai gambi la polpa di vitello, l'uovo, il parmigiano, lo speck tagliuzzato, il prezzemolo e un po' di sale.
4. Farcite i cappelli dei porcini con questo amalgama e poneteli su di una pirofila unta d'olio.
5. Versate sulla base della pirofila 50 ml di vino secco e lasciate cuocere in forno già caldo a 180° per

25 minuti circa.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/cappelli-di-porcini-ripieni/52765>

