Funghi ripieni



Tempo di preparazione: 0 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Funghi bianchi grandi: 4
- Mozzarella: 8 fettine
- Olio extravergine d’oliva: q.b.
- Origano: q.b.
- Pangrattato: 4 cucchiaini
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

Lavate bene i funghi e svuotatene l’interno, almeno in parte, con un coltello. A parte, tagliate la mozzarella a fettine e lasciatela scolare in un colino perchè perda parte del suo liquido.
In un padellino a parte fate un sugo veloce, senza soffritto, con olio extravergine, **passata classica Pomì**, origano e poco sale.
Riempite ciascun fungo con circa 2 cucchiai di sugo, disponeteli su una teglia ricoperta di carta da forno e trasferite il tutto nel forno già caldo, a 160°, aggiungendo un filo d’olio crudo sui funghi prima di infornare.
Infornate i funghi a 160° per una ventina di minuti; a cottura quasi ultimata, disponete sui funghi le fettine di mozzarella, spolverate di pan grattato e fate gratinare nel forno in modalità grill per qualche minuto.

For this recipe we used:

Passata Classica 8 cucchiai

