Funghi ripieni alla pizza



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Funghi champignon: 10
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Origano: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 100 gr

Preparazione

I funghi ripieni alla pizza sono semplicissimi e veloci da realizzare, come prima cosa pulite i funghi ed eliminate il gambo che dovrete poi tagliare a pezzettini. Preriscaldate il forno a 180 gradi.

In una padella mettete la **polpa fine Pomì**, lo spicchio di aglio, i pezzettini di funghi tagliati in precedenza e fate cuocere il tutto per circa 5 minuti, fino a quando il pomodoro si sarà asciugato. Condite con sale, olio, pepe nero e abbondante origano.

Farcite i funghi con il condimento, aggiungete dei pezzettini di scamorza ed infornate i funghi ripieni alla pizza, lasciateli cuocere per circa 10-15 minuti.

I funghi ripieni alla pizza sono pronti, sono davvero gustosi, filanti e sfiziosi!

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 ml

