

Funghi ripieni alla pizza



Tempo di preparazione: 30 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (10 funghi)

- Polpa Fine 3x400g 400 ml
- **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

Per questa ricetta abbiamo usato:



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 Pomi**, 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!

- *Elena Laudicina*