



Cappelle di funghi gratinate

[Del 15/03/2009 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Verdure & funghi](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 4 grossi funghi porcini, 100 g di pancetta arrotolata, 1 manciata di prezzemolo, 1 spicchio di aglio, 4 filetti di acciuga, 1 manciata di mollica di pane francese, 1 manciata di formaggio parmigiano, 1 uovo, 1 tazzina di latte, 1 rametto di basilico, 1 rametto di maggiorana, pangrattato, olio, sale.

Prendete dei funghi tutti uguali, con la cappella ben aperta e larga, puliteli con un panno umido e staccate i gambi con delicatezza. Tritate i gambi finemente con prezzemolo, basilico, maggiorana, aglio, pancetta e i filetti di acciuga. Legate il composto ottenuto con un uovo, unite la mollica di pane bagnata con il latte e ben strizzata e il parmigiano grattugiato. Riempite con questa farcia le cappelle dei funghi dalla parte concava, mettetele in una pirofila, salatele, irroratele di olio, cospargetele di pangrattato e infornate per mezz'ora a fuoco medio. Serviteli come contorno o come secondo piatto.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]