



Terrina di teste di funghi ripiene - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

contorni - funghi - porcini

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti:

12 uova piccoli, 4 porcini grossi o champignon
100 gr. di parmigiano grattugiato
3 cucchiai di olio extra vergine d'oliva
1 uovo
1 spicchio di aglio
80 gr. di mollica di pane ammollata in latte tiepido
1 pizzico di maggiorana
1 pizzico di origano
Sale e pepe per insaporire
1 cucchiaio di pane grattugiato

Staccate i gambi dalle cappelle dei funghi. Pelate queste ultime e pulitele con un panno inumidito (lo li lavo). Pulite bene anche i gambi e tagliateli a pezzetti; fateli saltare a fuoco vivace con un cucchiaio di olio, l'aglio tritato e un pò di sale. Frullate finemente il composto aggiungendo la mollica di pane ammorbidita nel latte e strizzata leggermente. Mescolate ora con una spatola di legno, aggiungendo le uova, il parmigiano, l'origano, la maggiorana e un cucchiaio di pane grattugiato. Regolate di sale e pepe. Farcite con il composto l'incavo di ciascuna cappella livellando la superficie. Adagiate i funghi in una terrina leggermente unta; irrorateli con un filo d'olio d'oliva e infornate per circa 30 minuti a 180 gradi.

Il consiglio

Quando infornate i funghi, lasciate la terrina coperta con carta stagnola per i primi 15 minuti; gli uova avranno così il tempo di ammorbidirsi bene prima di iniziare a gratinare in superficie. Se la dovesse avanzare, potete ricoprire i funghi con una besciamella molto morbida e un fiocchetto di burro. Passate il tutto sotto il grill fino a doratura.

"Io insieme ai funghi ci metto anche le patate a spicchi".