



Funghi farciti - [Visualizza sul sito di line](#)

champignon - carne - uova - pane

Ingredienti:

funghi champignon  
carne macinata  
cipolla  
olio  
latte  
pane raffermo  
tuorli d'uovo  
aglio  
pepe,sale,burro q.b

Procedimento:

Tagliare il piede dei funghi e passarli nel mini primer.  
Farli rosolare in padella, con una cipolla tagliate fine e l'aglio.  
Aggiungere la carne macinata e far bene rosolare .  
Spegnere il fuoco.  
Mescolarvi i tuorli d'uovo ,pane bagnato nel latte e poi strizzato, prezzemolo, sale, pepe.  
Con questo composto farcire i cappelli dei funghi.  
Mettere un pezzettino di burro su ogni fugo e passare al forno preriscaldato a 180° per 20 minuti.

