

Funghi e cipolline ripieni



I funghi e le cipolline ripiene sono il tipico piatto svuotafrigo: un'idea diversa per utilizzare in modo più originale il misto per toast che si trova comunemente già pronto tra i prodotti sottolio. Bastano 3 ingredienti per preparare un antipasto quasi finger food oppure un contorno.

Ingredienti per 2 persone

3 funghi champignon

3 cipolline

1/2 barattolo di misto per toast

sale e pepe

olio evo

Lavate accuratamente i funghi. Privateli del gambo e svuotate il cappello. Tritate finemente le parti del fungo che togliete e mettetele da parte.

Sbucciate le cipolline e mettetele a bollire in acqua salata fino a che non si saranno ammorbidite.

Scolatele e mettetele da parte. Quando le cipolline si saranno raffreddate a temperatura ambiente, svuotatele leggermente all'interno e mettetele in una teglia rivestita di carta da forno.

Mettete nella teglia anche i cappelli dei funghi. Bagnate con un filo d'olio evo e infornate in forno già caldo a 175°C circa.

In una ciotola mescolate il trito di funghi con il misto per toast. Aggiustate di sale e pepe e riempite i funghi e le cipolline. Richiudete il forno e lasciate cuocere per almeno 15 minuti.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Antipasti](#)

[Vedi altri Secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)