

Funghi ripieni con crema di asparagi



Autunno e primavera sono due stagioni che, anche se lontane tra loro, a volte un po' si somigliano. La primavera infatti è arrivata, almeno da calendario, ma certe giornate sono ancora piuttosto spente. Per questo oggi abbiamo pensato di fondere autunno e primavera, se così si può dire, proponendovi dei funghi al forno a cui abbiamo voluto dare un po' di colore. Potete prepararli come contorno o, perché no, anche come antipasto. E speriamo che vi piacciono!

Ingredienti per 4 persone

8 funghi champignon
4 asparagi
2 scalogni (non troppo grandi)
olio evo
sale qb
pepe qb

Preparazione

Tagliate la parte terminale del gambo e lavate abbondantemente i funghi anche sotto acqua corrente, fino a che non saranno belli bianchi. Separate il gambo dei funghi (m non buttatelo) dal cappello. Ricoprite

una teglia con carta da forno, disponetevi gli 8 cappelli dei funghi (all'insù) e versate un po' di olio evo a filo. Infornate i funghi a 190°C.

Fate bollire una pentola d'acqua, nel frattempo lavate gli asparagi. Quando l'acqua sarà arrivata a bollore, mettete a cuocere gli asparagi a bagnomaria finché non saranno molto morbidi. Nel frattempo, mettete a scaldare un filo d'olio evo in una padella antiaderente. Tagliate a rondelle gli scalogni e metteteli a rosolare in padella. Tagliate grossolanamente i gambi dei funghi che avevate messo da parte e uniteli allo scalogno in padella. Lasciate cuocere per circa 10 minuti.

Controllate i cappelli di funghi nel forno. I funghi in cottura rilasciano l'acqua di cui sono costituiti, pertanto ad un certo punto della cottura troverete i cappelli pieni di acqua. Buttate l'acqua rilasciata dai funghi e girate i cappelli all'ingiù per uniformare la cottura.

Quando gli asparagi saranno belli morbidi, toglieteli dalla cottura a bagnomaria, passateli in padella insieme ai funghi e allo scalogno, aggiustate di sale e pepe e lasciateli insaporire per un paio di minuti. Mentre i cappelli dei funghi terminano la cottura, versate tutto il contenuto della padella, asparagi funghi e scalogno, in un contenitore e frullate il tutto fino ad ottenere una crema.

I cappelli dei funghi saranno cotti quando risulteranno scuri e morbidi. Terminata la cottura dei funghi in forno, rigirate i cappelli all'insù e riempiteli con la crema di asparagi e funghi. Infornateli di nuovo per qualche minuto e il vostro piatto sarà pronto.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri contorni](#)

[Vedi tutte le ricette](#)