



Cappelle di Champignonnes ripiene

INGREDIENTI

Impasto di vitello	Funghi
Uova	Foglie di sedano o
Formaggio Grana	Prezzemolo Francese
Prezzemolo	
Aglione	
Sale e Pepe	

PREPARAZIONE

Pulire accuratamente le cappelle togliendo i gambi e ripulendo accuratamente l'interno. Preparare un impasto di vitello, uova, formaggio grana, prezzemolo, aglio, sale e pepe arricchendolo con funghi,



Riempire le cappelle dei funghi con l'impasto precedentemente preparato ricreandone la forma originale.



Disporre in un piatto le cappelle così ottenute abbellendole con delle foglie di sedano o prezzemolo francese.



COTTURA

In padella: cospargere la padella con olio e uno spicchio d'aglio, rosolare a fuoco lento ed ultimare la cottura a fuoco lento con coperchio per 20 minuti circa. In forno: a 160° per 30 minuti circa.