

Funghi champignon ripieni, un trionfo di sapori semplici

scritto da Piero Cantore | 05/12/2017



Continua il nostro viaggio nella cucina vegana con una ricetta a base di funghi, farciti con ingredienti semplici e nutrienti.

I **funghi champignon ripieni gratinati al forno**, si possono servire come **antipasto o come secondo piatto** e hanno il pregio di essere una ricetta veloce e semplice da preparare. Questa varietà di funghi ormai si reperiscono facilmente in tutti i supermercati.

Funghi champignon ripieni, ricetta vegana

La presenza di noci e mandorle conferisce una piacevole croccantezza che contrasta con la farcitura morbida e gustosa a base di [funghi champignon](#), pane, aglio e prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 funghi champignon (grandi)
- 25 grammi di mollica di pane
- 20 grammi di noci
- 20 grammi di mandorle
- 1 spicchio di aglio
- 15 cl di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 30 grammi di pan grattato
- q.b. di sale
- q.b. di pepe.

Preparazione

1. Pulire i funghi champignon dal terriccio e lavarli bene sotto l'acqua corrente. La pulizia va fatta rapidamente per evitare che assorbano acqua. Separare le cappelle dai gambi.
2. In una padella antiaderente, far soffriggere uno spicchio d'aglio in un filo di olio. Tagliare i gambi dei funghi a dadini e trifolarli per qualche minuto sfumandoli con vino bianco secco. Dopo che il vino sarà evaporato, salare e pepare a piacere, continuando la cottura per qualche altro minuto.
3. Nel frattempo, tritare noci e mandorle e sistemarle in una ciotola di vetro. Aggiungere la mollica di pane, il prezzemolo e i funghi trifolati. Ricordarsi di asportare il mezzo spicchio di aglio prima di mescolare il tutto.
4. Prendere le cappelle dei funghi, farcirle bene con il composto preparato e cospargerle con pane grattugiamo
5. Inserire le cappelle ripiene in una teglia da forno antiaderente e condire con un filo di olio evo.
6. Preriscaldare il forno a 180 gradi e infornare per circa 30 minuti. Quando sopra la cappella si sarà creata una crosticina dorata, il piatto è pronto.
7. Servire ben caldo, in abbinamento ad un buon vino aromatico tipo il [Muller thurgau](#).