



FUNGHI RIPIENI (PIATTO VEGETARIANO)

INGREDIENTI

- 40 champignon
- 1 peperone rosso
- 40 g di peperoni rossi arrostiti, tagliati a pezzi
- ½ cipolla media
- 3 scalogni
- 1 cucchiaino di origano
- 6 cucchiaini di pangrattato
- 4 cucchiaini di parmigiano, grattugiato
- 30 g di prezzemolo fresco
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- ½ cucchiaino di sale o a piacere
- ¼ cucchiaino di pepe macinato o a piacere

PREPARAZIONE

1. Pulire i funghi e rimuovere i gambi.
2. Tritare finemente metà dei gambi dei funghi e scartare l'altra metà. Tritare la cipolla, gli scalogni, il peperone rosso, il peperone arrostito e il prezzemolo.
3. Scaldare l'olio di oliva nella padella antiaderente iCook da 25 cm. Aggiungere in padella i gambi dei funghi, il peperone rosso, il peperone arrostito, gli scalogni e la cipolla e soffriggerli. Cuocere per 5 minuti finché il peperone e la cipolla sono teneri, quindi aggiungere l'origano, il sale e il pepe macinato.
4. Pulire la padella con la carta da cucina, quindi aggiungere i funghi con il lato del gambo rivolto verso l'alto e riempirli con una quantità generosa di ripieno.
5. Metterli a fuoco basso e coprire.
6. Scaldare per 15 minuti o fino alla completa cottura dei funghi.