

Cipolle ai funghi

Le ricette di contorni su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 cipolle
20 g funghi secchi
1 uovo
200 g funghi coltivati
2 cucchiaini formaggio grana grattugiato
1 cucchiaio pangrattato
1 spicchio aglio
1 mazzetto prezzemolo
sale
pepe
1 bicchiere brodo vegetale
2 cucchiaini olio d'oliva

Preparazione

Togliete una calotta alle cipolle dalla parte dello stelo. Svuotatele, lasciando un cm di spessore; sciacquate e asciugatele. Ammorbidite i funghi in acqua tiepida per 15 minuti; strizzateli e sminuzzateli. Per 3 minuti, fateli stufare in padella con un cucchiaio d'olio, aglio e la polpa delle cipolle tritate. Tenete da parte 4 funghi coltivati e tritate gli altri; unite il trito in padella e cuocete per 6 minuti, bagnando con un goccio di brodo caldo. Togliete l'aglio e mettete il grana, il pangrattato, l'uovo, il prezzemolo tritato, sale e pepe. Riempite le cipolle con questo preparato. Disponetele in una pirofila unta; versate tutt'intorno il brodo caldo. Mettete in forno a 180 gradi per 25 minuti; 10 minuti prima della fine della cottura guarnire ogni cipolla con un funghetto.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>