



FUNGHI RIPIENI DI POLLO ED ERBE AROMATICHE

Ingredienti

200 gr di petto di pollo tagliato a fettine sottili

4 grossi funghi

Erbe aromatiche a piacere tritate finemente (rosmarino, salvia, prezzemolo)

Parmigiano grattugiato q.b.

Olio extravergine di oliva

Sale e pepe

Procedimento

Tagliare a listarelle sottili il pollo e metterlo in un sacchetto per alimenti insieme a due cucchiaini di olio e un cucchiaino di erbe aromatiche, coprire e far marinare il pollo per 2 ore.

Togliere il pollo dalla marinata e tritarlo finemente insieme ad altre erbe.

Pulire i funghi eliminando i gambi, tritarli ed unirli al pollo.

Mescolare bene il ripieno, aggiustare con sale e pepe.

Farcire le cappelle dei funghi col composto di pollo e funghi, spolverizzare con parmigiano.

Cuocere in forno caldo a 180° per 20 minuti circa.
Coprire per metà della cottura i funghi con un foglio di alluminio.
Servire caldi.