

## FUNGHI RIPIENI

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- farina (15gr)
- sale
- limone
- latte (250ml)
- burro (15gr)
- 1 scalogno
- polpa di granchio (200gr)
- champignon (200gr)
- pepe nero

### Come si prepara

Pulire bene i funghi con uno spazzolino o con un panno umido, tagliare la parte terminale del gambo, la più sporca, e staccare i gambi dalle cappelle.

Scaldare il forno a 170 gradi.

Preparare una besciamella (vedi ricetta).

In una casseruola, spezzettare la polpa di granchio, aggiungere l'olio, lo scalogno tritato, i gambi dei funghi tritati, la salsa besciamella, sale, pepe e qualche goccia di limone.

Imburrare leggermente una teglia da forno, prendere le cappelle dei funghi champignon e riempirli con il composto preparato.

Mettere in forno e cuocere per 10 minuti. Servire caldi.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 30

**Gradimento:** 5

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	75 kcal 314 kJ
-------------------	-------------------

## Tags

antipasti caldi, foto, verdure, ortaggi, occasioni speciali, new, feste, Funghi ripieni, piatti gratinati, tradizionale, mediterraneo

