

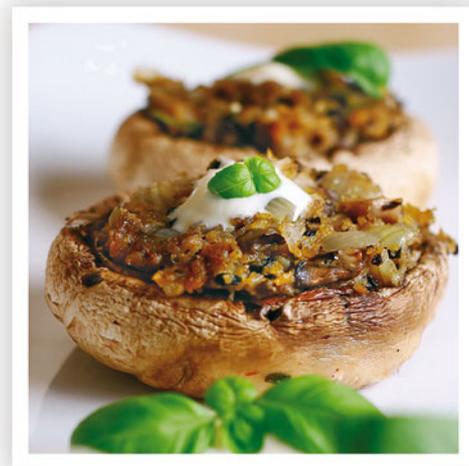


gli antipasti

Porcini ripieni agli anacardi

Ingredienti per 4 persone

- 4 porcini di media grandezza
- 50 g di prezzemolo
- 100 g di prosciutto crudo
- 30 g di parmigiano grattugiato
- 25 g di pan grattato
- 30 g di anacardi
- Uno spicchio di aglio
- Olio extra vergine d'oliva
- Pepe nero
- Sale



Preparazione

Tritare finemente il prosciutto crudo, i gambi dei porcini, l'aglio, il prezzemolo, gli anacardi e porre il tutto in una terrina. Unire il parmigiano grattugiato, salare e pepare.

Mescolare ben bene il composto e riempire le cappelle dei porcini.

Disporre su una pirofila imburrata precedentemente e cospargere con dei piccoli fiocchetti di burro. Porre in forno già caldo a 160° e lasciar cuocere per circa 30 minuti.

Servire i porcini accompagnati da un contorno di purè di patate.