

Funghi pleurotus ripieni alle noci



Ingredienti:

350 g funghi pleurotus freschi

2 cucchiaini pangrattato

1 cucchiaio parmigiano

gherigli di 2 noci

1 spicchio d'aglio

1 pomodoro

sale, pepe, prezzemolo

Unite nella ciotola il pangrattato, il parmigiano, il pomodoro senza semi tagliato a dadini piccolissimi, l'aglio tritato, le noci tagliate a coltello, 1 cucchiaio olio di

oliva, sale, pepe e prezzemolo tritato.



Mescolate il tutto e distribuite sopra i fughì messi nella
casseruola con la carta forno sotto.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande con
lo spargifiamma sotto. Usate fiamma alta per 2 minuti poi
medio-bassa per circa 15 minuti. Asciugate il coperchio
sotto 3-4 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e
lasciate coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.