

CAPPELLE DI FUNGO FARCITE CON LUMACHE

INGREDIENTI

Lumache precotte: 1 Scatola con 6 dozzine da 900 Gr o 2 vasi vetro da 350 Gr
Lumache vive: 1 Conf. di "Chiocciola 10" 1200Gr di Lumache da Gastronomia

Cappelle di fungo porcino	8 medie
Oppure Cappelle di Champignon	8 grandi o 16 piccoli
Burro alla Maitre Hotel	150 gr
Olio di oliva	3 cucchiari
Prezzemolo tritato	½ cucchiario
Cipolla	½
Aglione	1 spicchio
Panna da cucina	2 cucchiari
Parmigiano grattugiato	2 cucchiari
Pangrattato	50 gr
Sale, pepe e origano	q.b.

PREPARAZIONE

Pulire le cappelle di fungo, metterle in una pirofila da forno una accanto all'altra. Ungerele d'olio e passarle in forno per 10 minuti. Tolta la pirofila dal forno, su ogni cappella mettete le lumache ed il burro.

Rimettete in forno e lasciar sfriggere il burro per altri 5 minuti.

Togliere dal forno, aggiustare di sale e pepe, servire a tavola ben caldo.

Burro alla Maitre Hotel: burro 150 gr, ½ limone e un cucchiario di prezzemolo tritato finissimo. Portare il burro a temperatura ambiente, montarlo a crema, aggiungere un poco per volta il succo di ½ limone finche il burro lo abbia assorbito tutto. Ripetere l'operazione con il prezzemolo.

Fare un salamino, avvolgere in carta oleata o stagnola e mettere in frigo.

Tempo di preparazione circa 30 minuti

Difficoltà 2