

Funghi gratinati

I **funghi gratinati** sono gustosissimi funghi trifolati che vengono gratinati nel forno cosparsi di Parmigiano Reggiano. Possono essere un contorno, ma anche un ripieno per una torta salata o per un'omelette.

I **funghi gratinati** si possono preparare, oltre che con gli champignon, anche con piopparelli, porcini o altri funghi a piacimento, anche misti. Se avanzano si conservano in frigorifero per un paio di giorni. Sono ottimi riscaldati sotto il grill del forno per qualche minuto.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **130Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 300 g di funghi champignon
- 4 rametti di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 50 ml di vino bianco secco
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Pulire i funghi eliminando la parte terrosa del gambo con le radichette e sciacquarli rapidamente sotto acqua fresca corrente per eliminare ogni residuo di terra. Affettarli.
- Lavare il prezzemolo, selezionare le foglie, tamponarle con carta da cucina e tritarle finemente assieme all'aglio spellato. Io uso la mezzaluna su un tagliere.
- Mettere in una padella piuttosto capace l'olio con il trito.
- Portarla sul fuoco e far rosolare a fiamma media fintanto che l'aglio non si è appena dorato, ma il prezzemolo è ancora bello verde.
- Unire i funghi e mescolare.
- Alzare la fiamma, lasciare che i funghi comincino a sfrigolare, quindi versare il vino.
- Lasciar evaporare per un paio di minuti il vino a fiamma vivace, quindi aggiungere un pizzico di sale, una macinata di pepe e abbassare la fiamma.
- Cuocere coperto per 10 minuti.
- Trascorso il tempo di cottura scoperchiare, alzare la fiamma e far asciugare il liquido in eccesso girando di continuo.
- A fine cottura assaggiare per regolare di sale.
- Ungere una pirofila da forno con un filo d'olio, mettervi i funghi e coprire con il Parmigiano Reggiano grattugiato.
- Passare sotto il grill del forno a gratinare e servire.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne.

STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia senza caglio animale al posto del Parmigiano Reggiano, come ad esempio il Verdiano.

I consigli di Barbara

I funghi gratinati sono un'ottima ricetta per riciclare funghi trifolati del giorno prima. Seguire la ricetta come indicato, saranno pronti in appena 10 minuti!