

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

RICETTE: Prataioli ripieni con frutti di mare

INGREDIENTI / QUANTITÀ

12 cappelle di prataioli, 100 g vongole sgusciate, 100 g di gamberetti sgusciati, 100 g di calamaretti, prezzemolo, 2 spicchi di aglio olio extra vergine d'oliva, pepe, qualche capperi, mollica di pane.

PREPARAZIONE/PROCEDURA:

Pulite i funghi, separando le cappelle (senza rovinarle) dai gambi che saranno tritati a parte. Preparate un impasto con la mollica di pane, i gambi di funghi precedentemente tritati, i frutti di mare, il prezzemolo e l'aglio tritati ed un po' di pepe; il tutto impastato con l'olio extra vergine di oliva. Riempite i cappelli dei funghi, disponeteli sulla graticola e metteteli al forno facendoli cuocere per 20-30 minuti: servite caldi.