

# FUNGHI ALL'ACETO BALSAMICO 1

Ingredienti per 4 persone:

- funghi crema,
- aglio,
- prezzemolo,
- formaggio grana (o formaggio pecorino),
- aceto di vino.

Si inizia prendendo una scatola (o più) di funghi crema, non devono essere piccolini, ma con le cappelle di 5-6 cm di diametro, questo sia per la praticità che per l'effetto visivo che devono fare.

Gli si leva il gambo (che può essere riutilizzato per i funghi trifolati) e li si lava per bene.

Poi si prende dell'aglio (questo secondo i gusti, io per una decina di funghi ho usato mezzo spicchio) e del prezzemolo e li si trita finemente, poi li si mescola con dell'origano e del pane secco grattugiato e si aggiunge olio in modo da formare un impasto che non sia ne' liquido ne' troppo duro bensì spumoso.

Con questo impasto si riempiono le cappelle dei funghi, infine si pone una scaglia di formaggio grana (o pecorino) sopra ogni fungo, in modo che durante la cottura questa fonda e ricopra l'impasto in modo da non farlo uscire.

Si prende una pentola, gli si mettono dentro olio d'oliva ed aceto balsamico (anche questi due ingredienti vanno a gusti, io ho usato un cucchiaino e mezzo d'olio e mezzo cucchiaino di aceto), si pongono dentro le cappelle dei funghi rovesciate (ossia con la parte contenente l'impasto rivolta verso l'alto) e si aggiunge acqua fino ad arrivare a circa tre quarti delle cappelle (è importante non ricoprirle).

Si pone ora la pentola con il coperchio semichiuso sul fuoco e si fa bollire a fuoco lento fino a far svaporare tutta l'acqua.