

## Champignon ripieni di carne

### Carni:

- \* 200 g Carne macinata di manzo
- \* 200 g Carne macinata di maiale

### Ingredienti:

- \* 8 Funghi champignon
- \* 1 Aglio
- \* 10 g Prezzemolo
- \* Sale
- \* Pepe
- \* 2 Uovo
- \* 100 g Pane grattugiato
- \* 50 g Parmigiano
- \* 80 ml Olio EVO

### Procedimento:

1. Pulire bene i funghi e separarli dal gambo. Disporli su una teglia con la parte svuotata rivolta verso l'alto.
2. A parte, preparare il ripieno mescolando assieme le carni macinate, l'aglio e il prezzemolo tritati e l'uovo.
3. A questo punto riempire con un cucchiaino i funghi con l'impasto di carne, spolverare con del formaggio e