



Funghetti Ripieni In Agrodolce

Scritta il 08 February 2015 da Chef David



Ingredienti

- Aceto: mezzo bicchiere
- Funghi Champignon: 350 gr
- Olio di Oliva Extravergine: q.b.
- Pan Grattato: q.b.
- Porri: mezzo
- Zucchero: 4 cucchiaini

Categoria

Antipasti, Vegan,

Per quante persone: 4

Costo: 3.00€

Difficoltà: 3

Minuti: 35 min

Cosa succede se ai funghi saltati in padella aggiungiamo un po' di aceto e zucchero?

Quali incredibili conseguenze?

Quanto puo' incidere sulle abitudini alimentari di noi italiani questa ricetta originale?

Probabilmente non un granchè, ma vi assicuro che sono una vera delizia, facile veloce ed economica da preparare.

Vediamo come...



Per prima cosa tagliate il porro a fettine sottili, quindi passate a modificare i nostri champignon in piccole coppette, con un cucchiaino l'operazione è abbastanza semplice.



Tritate grossolanamente i gambi dei funghi e saltateli in padella per qualche minuto insieme al porro e ad un filo d'olio.



A questo punto, non appena i funghi tirano fuori l'acqua aggiungete 4 cucchiaini abbondanti di zucchero, facendoli inumidire nell'acqua dei funghi.

In questa fase è importante mettere un po' da parte il tritato, magari su un lato della padella stessa, per avere modo di caramellare lo zucchero.

Quando inizia a cristallizzarsi mischiate tutto, girando continuamente.

Versate quindi nella padella mezzo bicchiere di aceto di vino, fate sfumare, sempre girando. Appena notate che il liquido evapora e il tritato inizia a cambiare colore (per via dello zucchero che si caramella) spegnete il fuoco.

Posizionate i cappelli dei funghi in una teglia da forno, oliata sul fondo e riempiate con un cucchiaino le coppette.

Aggiungete il pangrattato a chiudere, e lasciate cadere qualche goccia d'olio e un pizzico di sale per la gratinatura in superficie.

Infornate per 15 minuti a forno già caldo.

Consigliato consumarli in un solo boccone... (aspettando che si freddino un po', onde evitare l'effetto pomodorini di Fantozzi...)