Sformatini ai funghi

- Ingredienti (4 persone)
- 150 gr. di funghi
- 60 gr. di parmigiano grattugiato
- 170 gr. di ricotta
- 40 gr. di burro
- 1 cucchiaino di senape
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di olio d’ oliva
- 1 trito di prezzemolo e aglio
- sale e pepe

Pulire i funghi eliminando le parti terrose e passandoli con un panno umido, tagliarli a fettine sottili. Scaldate l’ olio in un tegame, versatevi i funghi, il trito di prezzemolo e aglio, sale, pepe e fate cuocere per 10 minuti a fiamma dolce, mescolando ogni tanto. Versate in una ciotola il grana, 30 gr. di burro ammorbidito, la ricotta e mescolate con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi. Sbattete l’ uovo in un’altra ciotola e aggiungetelo al composto di formaggi, unite la senape, il pepe e amalgamate bene. Distribuite i funghi in 4 cocottine da forno ben imburrate e versatevi sopra il composto di formaggi livellando la superficie. Fate cuocere in forno gia’ caldo a 170 gradi per 30 minuti circa o finche’ la superficie sara’ dorata. Estraete gli sformatini dal forno e serviteli subito nei recipienti di cottura.