



## Bottoncini di bosco

### **Ingredienti**

Funghi champignon

1 spicchio d'aglio

Olio, sale e pepe q.b.

Origano q.b.

Timo q.b.

1 uovo

Formaggio grattugiato q.b.

Speck tagliato a dadini q.b.

Sottilette

Pulire le cappelle dei funghi; togliere i gambi, tagliarli ed aggiungere sale, pepe, origano, timo, uovo e formaggio grattugiato; mescolare il tutto e tritare finemente con accessorio apposito ed infine unire lo speck. Riempire con il trito le cappelle dei funghi e sistemarli nella teglia ricoperta con carta-forno. Spargere un filo d'olio e mettere in forno a 180° per 20'. Togliere i funghi dal forno e metterci sopra un pezzo di sottiletta. Infornare per altri 5'.

(Ricetta leggermente personalizzata di Luisanna Messeri - Il club delle cuoche - Alice TV).