

Funghi ripieni di spinaci

Tempo totale **40 Min** **25 Min** Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
670 kJ / 160 kcal

Grassi: **9 g** Proteine: **14 g**
Carboidrati: **6 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

8 funghi grandi
50 g di spinaci
1 peperone rosso
1 cipolla rossa
1 cucchiaio di burro
2 cucchiaini Salsa di Soia a
Fermentazione Naturale
Kikkoman
pepe bianco appena
macinato
75 g di formaggio cremoso
alle erbe

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Spazzolare i funghi (senza lavarli). Togliere i gambi e tritarli finemente, mettendo da parte le cappelle. Lavare, asciugare e tritare finemente gli spinaci. Lavare il peperone, tagliarlo a metà, estrarre i semi e tritarlo finemente. Sbucciare la cipolla e tritarla finemente.

Passaggio 2

Sciogliere il burro in una padella sulla griglia, aggiungere la cipolla e friggere fino a doratura. Aggiungere i gambi dei funghi, gli spinaci e il peperone e mescolare. Versare la salsa di soia Kikkoman e condire con il pepe.

Passaggio 3

Lasciare raffreddare leggermente le verdure, aggiungere il formaggio cremoso alle erbe e mescolare. Controllare il condimento e aggiungere ancora un po' di pepe. Farcire i funghi con il composto di verdure.

Passaggio 4

Grigliare i funghi su una griglia a fuoco indiretto per 10-15 minuti, a seconda delle dimensioni.

Calore indiretto: 10-15 minuti a 180 °C