



Champignons à la béchamel et Salametti con Pepe Valle Maggia

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 24 champignons de taille moyenne/petite
- 4 Salametti con Pepe Valle Maggia
- 240ml béchamel
- 24 brins de ciboulette

Préparation

1. Laver rapidement le champignons, séparer* les chapeaux des pieds et les sécher parfaitement.
2. Blanchir les brins de ciboulette pendant quelques secondes, les égoutter et laisser refroidir.
3. Enlever la peau des Salametti avec Poivre Valle Maggia et couper en biais des petites tranches fines.
4. Fourrer chaque chapeau avec une cuillère de béchamel, recouvrir avec deux petites tranches de salametto et nouer le tout avec un brin de ciboulette.
5. Faire bien chauffer une poêle-grill en fonte et, quand elle est très chaude, faire cuire les champignons pendant 2 ou 3 minutes.
6. Les sortir de la poêle et servir chauds.
7. Pour un apéritif en plein air, les griller au barbecue.
8. *Les chapeaux doivent être séparés des pieds uniquement après avoir lavé les champignons. Dans le cas contraire, ils seront remplis d'eau. Utilisez les pieds pour d'autres recettes: des soupes, des farces ou des boulettes.