



Champignons con besciamella e Salametti con Pepe Valle Maggia

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 24 champignons di misura medio/piccola
- 4 Salametti con Pepe Valle Maggia
- 240ml besciamella
- 24 fili di erba cipollina

Preparazione

1. Lavare rapidamente i funghi, staccare le cappelle dai gambi* e asciugarle bene.
2. Sbollentare i fili di erba cipollina per pochi secondi, scolarli e farli raffreddare.
3. Privare i salametti della pelle e tagliarli a fettine sottili di sbieco.
4. Riempire la cavità di ogni cappella con un cucchiaino di besciamella, coprirla con 2 fettine di salametto e legarle con un filo di erba cipollina.
5. Scaldare molto bene una bistecchiera di ghisa e, quando è molto calda, cuocere gli champignon per 2 o 3 minuti.
6. Togliere dalla bistecchiera e servire caldi.
7. Se si è all'aperto, cuocere sulla griglia.
8. * È molto importante staccare le cappelle dai gambi solo dopo aver lavato i funghi altrimenti le cappelle si riempiono d'acqua. Utilizzare i gambi per altre preparazioni: minestre, ripieni e polpette.