

Ricetta dei funghi Portobello ripieni al forno, belli e buoni

Autore: Cinzia Rampino

Data: 20 Giugno 2018



I **funghi Portobello** sono la variante più grande dei funghi champignon. Sono dei funghi molto carnosì e saporiti (il loro sapore è molto simile a quello degli champignon) e data la loro forma sono particolarmente adatti per essere preparati nella ricetta al forno ripieni. Mangiare questo piatto fa bene perchè questi funghi sono molto diuretici e pieni di minerali. Vediamo la **ricetta dei funghi Portobello ripieni!**

Ricetta e preparazione

1. In una ciotola mettete tutti gli ingredienti per la farcia: parmigiano, pangrattato, uovo, aglio tritato, prezzemolo tritato, sale e pepe e mescolate bene
2. Lavate i funghi e separate i gambi dalle teste. Potete conservare in frigo i gambi per farne un risotto o la pasta: sono molto saporiti!

3. Mettete tutte le teste dei funghi su una teglia unta di olio extravergine d'oliva con la parte interna verso l'alto e conditele con un altro filo d'olio, sale e pepe
4. Farcite ogni fungo con un cucchiaio abbondante di farcitura e schiacciatelo
5. Infornate a 200°C per circa 20 minuti fate cuocere i funghi ripieni finché non saranno gratinati e dorati sulla superficie
6. Serviteli dopo averli fatti raffreddare un po'.

Leggi anche:

- [Strudel di funghi e tofu](#)
- [Funghi cipolle e patate](#)

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/ricetta-dei-funghi-portobello-ripieni-al-forno-belli-e-buoni/>

Generato il 14/04/2026