19 Αυγούστου 2023

Μανιτάρια Ψητά με Τυριά

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





Υλικά:
300 γρ. μανιτάρια
200 γρ. κρέμα γάλακτος
200 γρ. ανθότυρο, κεφαλοτύρι, κασέρι
2 φρέσκα κρεμμυδάκια
Λάδι, αλάτι, πιπέρι
Ψιλοκομμένο μαϊντανό και τριμμένο κεφαλοτύρι

Εκτέλεση:
Κόβουμε από τα μανιτάρια τα κοτσάνια και τα τρίβουμε στον τρίφτη. Σε μία κατσαρόλα σοτάρουμε τα ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια, ρίχνουμε τα κοτσανάκια,

συνεχίζουμε το σοτάρισμα και ρίχνουμε το ανθότυρο, την κρέμα γάλακτος, το αλάτι, το πιπέρι και το μαϊντανό. Με αυτή τη γέμιση γεμίζουμε τα καπέλα των μανιταριών και αφού τα πασπαλίσουμε με τριμμένο κεφαλοτύρι, τα βάζουμε σε ζεστό φούρνο να ψηθούν μισή ώρα.

Πηγή: monastiriaka.gr