

ALZATINA DI FUNGO CARDONCELLO CON CREMA DI CAROTE



Tempo: 45 min. Difficoltà: Bassa Persone: 4

INGREDIENTI

8 funghi cardoncelli di egual misura
2 pomodori ramati
qualche fetta di pane
timo
scamorza semisecca
pecorino grattugiato

olio, sale, pepe q.b.

Per la crema di carote

6 carote
olio, sale e acqua q.b.

PREPARAZIONE

Pulire le carote e far soffriggere in una pentola con fondo di olio, aggiungere dell'acqua fino a coprirle, correggere con sale.

Una volta cotte le carote frullare il tutto aggiungendo dell'olio crudo a filo fino ad ottenere una crema omogenea.

Privare i funghi cardoncelli del gambo e lavarli accuratamente, inciderli con dei tagli trasversali incrociati sul dorso.

Successivamente disporre i funghi in modo da poterli condire dalla parte delle lamelle, con olio, sale e pepe e successivamente infornarli per 10 minuti a 185°.

Nel frattempo, sbollentare i pomodori ramati, privarli della pelle e affettarli, condire dopo con olio, sale,



pepe, timo e zucchero, passarli in forno per 5 minuti a 185°.

Tagliare scamorza e pane a misura del fungo.

Preparare una teglia con olio, sale, pepe e disporre 4 degli 8 funghi con la parte delle lamelle rivolta verso l'alto e assemblare: fungo, pane, pomodoro, scamorza e chiudere con un altro fungo con la parte delle lamelle rivolta verso il basso.

Condire entrambi i funghi con olio, sale, pepe, timo e pecorino.

Far cuocere in forno preriscaldato a 185° per circa 12 minuti, servire con la crema di carote.

