



reteta-video.ro

Ciuperci umplute cu branza, la cuptor

Ciupercile umplute cu branza sunt usor de pregatit, un aperitiv cald sau o garnitura, potrivite chiar si pentru mesele festive.

INGREDIENTE CIUPERCI UMWPLUTE CU BRANZA

20 de ciuperci champignon medii, spalate si curatate de picioruse

zeama de la o lamaie

Ciupercile trebuiesc bine spalate si date imediat cu zeama de lamaie, pentru a nu se innegri la copt.

150 gr. de crema de branza

100 gr. de branza gorgonzola

100 gr. de cascaval ras pe razatoarea mica

piper proaspat macinat

MOD DE PREPARARE CIUPERCI UMWPLUTE CU BRANZA

PASUL 1

Incalzim cuptorul si pregatim o tava cu hartie de copt.

PASUL 2

Asezam ciupercile in tava, cu partea unde a fost piciorul in jos. Astfel o mare parte din sucul lasat de ciuperci la coacere se va scurge din tava.

PASUL 3

Introducem tava in cuptorul incalzit pentru 20 de minute.

PASUL 4

Punem crema de branza peste gorgonzola. Adaugam piper macinat si omogenizam.

PASUL 5

Dupa 20 de minute scoatem tava din cuptor si apoi ciupercile din tava.

PASUL 6

Strangem hartia de copt din tava si o inlocuim cu o hartie noua.

PASUL 7

Asezam din nou ciupercile in tava, dar de data aceasta cu zona in care a fost piciorusul in sus.

Daca in palaria ciupercilor s-a adunat suc, il stergem cu un servet absorbant din hartie.

PASUL 8

Cu ajutorul unei lingurite, umplem fiecare ciupercuta cu amestecul de crema de branza si gorgonzola.

PASUL 9

Asezam cascavalul ras deasupra cremei de branza, astfel incat sa o acoperim, dar fara a pune si pe marginile ciupercilor.

PASUL 10

Introducem tava in cuptorul incalzit pentru 20 de minute, pana cand cascavalul se rumeneste.

PASUL 11

Scoatem din cuptor.

PASUL 12

Servim calde, ca aperitiv sau chiar ca si garnitura.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru

Ciuperci umplute cu branza, la cuptor.

POFTA BUNA!

SFATURI

Ciupercile trebuiesc bine spalate si date imediat cu zeama de lamaie, pentru a nu se innegri la copt.

Daca in palaria ciupercilor se aduna suc, il stergem cu un servet absorbant din hartie.

Cascavalul nu se pune pe marginea ciupercilor pentru a nu se scurge in tava si pentru ca ciupercutele sa aiba un aspect mai frumos.