

## Champignon ripieni di feta alla salvia e cannella

*Champignon ripieni di feta alla salvia e cannella: il piatto che ti farà innamorare.*



Un **antipasto** o un **secondo piatto** ricco di sapori diversi, tutti perfettamente bilanciati fra loro. La naturalezza dei **funghi** champignon si sposa perfettamente col gusto intenso e deciso della **feta**. Il tutto è aromatizzato dalla fragranza avvolgente della **cannella** e dall'aroma della **salvia**. Prova anche tu a preparare questo semplice e squisito piatto!

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 25 min.**

### Ingredienti

**Per 1 persona**

200 g di funghi champignon

**30 g di feta greca Despar**

1 fetta di pane integrale rafferma

2 foglie di salvia

Un pizzico di cannella in polvere

Un pezzetto di aglio

**1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva 100% italiano Despar Premium**

Sale e pepe nero q.b.

### Procedimento

1. Pulisci i funghi e separa i gambi dai cappelli. Trita i gambi e mettili in una padella antiaderente con l'aglio, la salvia sminuzzata, la cannella e l'olio. Mescola e cuoci a fuoco moderato per pochi minuti, aggiungendo poca acqua solo se necessario. Togli dal fuoco.
2. Taglia a cubetti di piccole dimensioni il pane rafferma e mescolalo con la farcia di gambi tritati e la feta sbriciolata. Aggiungi poco sale e pepe.
3. Riempi con la farcia i cappelli dei funghi e adagiali su una leccarda ricoperta con carta forno. Cuoci in forno a 140 °C per 20 minuti.