

Funghi ripieni al caprino, erbette e miele



Ingredienti

12 funghi champignon belli grandi
160 g di formaggio caprino
180 ml di panna da cucina
6 cucchiari di miele
rosmarino
timo
succo di limone
sale e pepe nero q.b.

Preparazione

Pulite **rosmarino e timo** e tritateli finemente. Pulite molto bene i **funghi**, separate il gambo dal cappello e versateci un pò di succo di limone sopra per evitare che si scuriscano.

Tritate finemente i gambi dei funghi. In una ciotola mettete il **caprino** e lavoratelo per bene aiutandovi con una forchetta. Aggiungete la **panna** al formaggio e, mescolando, unite i gambi tritati, il sale e il pepe.

Prendete i cappelli dei funghi, mettete un pò di **miele** sul loro fondo, aggiungete il composto di caprino e, infine, un altro pò di miele.

Cospargetevi sopra il trito di **timo e rosmarino**.

Mettete le teste di champignon così preparate su di una teglia da forno foderata con l'apposita carta, insaporitele con un filo d'olio e cuocete per **30 minuti a 170°** (a forno già caldo).