

Lepista nuda rellena al horno.



Ingredientes:

- 1 cebolla, 1 diente de ajo, 12 *Lepistas nudas* de amplio sombrero y a ser posible plano, 100 gr. de carne picada (optativo), perejil, queso rallado, miga de pan, sal, pimienta y aceite de oliva.

Elaboración:

- Seleccionamos unas *Lepistas nudas* de amplio sombrero y a ser posible plano. En una bandeja refractaria calentamos los sombreros, reservando los pies, a horno fuerte 2 ó 3 minutos, con objeto de ablandarlos un poco.
- Sofreímos en una sartén, con aceite de oliva, cebolla y ajo. Después, incorporamos a la sartén el resto de las setas, bien picadas, al igual que los pies que hemos reservado. Podemos poner también, a gusto, carne picada. Echamos perejil, queso rallado, miga de pan (previamente empapada en leche, luego escurrida), sal y pimienta.
- Cuando este sofrito está hecho, se bate, aparte, un huevo entero, y se incorpora mezclándolo todo bien. Con esto se rellenan los sombreros que previamente habíamos calentado en el horno, siendo generosos con el relleno.
- Se espolvorean con pan rallado y un poco de aceite de oliva. Gratinamos 20 minutos al horno.