

Funghi ripieni alla Siciliana ricetta per un contorno perfetto

Autore: Redazione

Data: 03 Novembre 2020



Come fare i funghi ripieni alla Siciliana.

- Un antipasto, ma anche un delizioso contorno: ecco una **ricetta** che esalta i **sapori siciliani**.
- Preparare questi funghi è davvero semplice.
- I funghi ripieni sono una ricetta molto classica ma, nella versione siciliana, diventano speciali.

I **funghi** sono molto versatili in cucina ma, spesso, non sappiamo [come cucinarli](#). Magari ci limitiamo alle farli nei modi più semplici, senza riuscire a esaltarne il **gusto**. I modi per renderli sfiziosi di certo non mancano e, in tal senso, la cucina siciliana sa venirci in aiuto. I **funghi ripieni** alla [siciliana](#) sono un buonissimo contorno, perfetto anche come [antipasto](#). Sono facili da fare,

quindi adatti anche a coloro che non sono molto abili ai fornelli: leggendo gli ingredienti e il procedimento, ve ne renderete conto. A dare uno sprint in più alla classica ricetta dei funghi ripieni, è la scelta del **formaggio**: si usa, infatti, il [caciocavallo](#) stagionato, un sapore siciliano **inconfondibile**. Non indugiamo oltre con le introduzioni, ma passiamo subito alla **ricetta**.

Ricetta funghi ripieni alla siciliana

Ingredienti per 4 persone

- 1\2 kg di funghi prataioli di medie dimensioni
- 1 mazzo di prezzemolo fresco
- 100 g caciocavallo stagionato grattugiato
- 30 g di pangrattato
- 50 g olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- sale

Procedimento

1. Per prima cosa, dovete mondare i funghi, togliendo la base terrosa. Assicuratevi di pulirli bene.
2. Separate i gambi dai cappelli, avendo cura di non rompere i cappelli.
3. Tritate i gambi con il coltello.
4. Mescolate i gambi tritati con il pangrattato, il formaggio grattugiato, il prezzemolo tritato, mezzo cucchiaino di sale e l'olio d'oliva.
5. Mescolate bene.
6. Riempite i cappelli dei funghi con il composto e disponeteli in una pirofila.
7. Quando saranno tutti farciti, aggiungete un giro d'olio e 4 cucchiaini d'acqua, in cui avrete sciolto 1\2 cucchiaino di sale.
8. Infornate a 200° per 20 minuti.
9. Servite i funghi ripieni alla siciliana ben caldi.

Buon appetito!

[Foto e ricetta di Mimma Morana](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/funghi-ripeni-alla-siciliana-ricetta/>

Generato il 05/06/2026