

COGUMELOS RECHEADOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES

600g de cogumelos frescos grandes
6 dentes de alho
150g de bacon
1 molhinho de salsa
Azeite q.b.
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

Com cuidado, separe os troncos das cabeças dos cogumelos.
Coloque as cabeças num tabuleiro de ir ao forno e reserve os troncos.
Pique o bacon, os alhos a salsa e 6 troncos dos cogumelos na picadora.
Coloque tudo numa tigela, misture tudo.
Recheie os cogumelos com o preparado e acalque para caber o máximo de recheio.
Coloque os cogumelos novamente no tabuleiro, tempere-os individualmente com uma ou duas pedrinhas de sal e com uma colher de azeite.
Leve os cogumelos ao forno pré-aquecido nos 180º e deixe cozinhar entre 20 a 30 minutos, até os cogumelos perderem a água.
Coloque os cogumelos num prato de servir.

Custo: 5.00 €

<http://www.saborintenso.com/f21/cogumelos-recheados-460/>

www.saborintenso.com