

OVOS DE CODORNIZ COM COGUMELOS NO FORNO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

30g de manteiga
2 dentes de alho picados
200g de cogumelos frescos cortados em quartos
80g de bacon cortado em cubinhos
Folhas de orégãos
150g de mistura de queijo mozzarella e emmental
12 ovos de codorniz
8 colheres de sopa de natas
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 4.80 € | Custo por pessoa: 1.20 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/ovos-codorniz-cogumelos-no-forno-35709/>

PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira leve ao lume a manteiga e os alhos.
Mexe e deixe aquecer.
2. Adicione os cogumelos.
Tempere com sal e pimenta.
Deixe saltear em lume forte até que os cogumelos percam a água.
3. Junte o bacon e folhinhas de orégãos.
Deixe fritar bem até que o bacon comece a ficar tostadinho.
4. Em tacinhas que possam ir ao forno, previamente untadas com manteiga, espalhe no fundo um pouco de queijo.
Divida pelas tacinhas o salteado de cogumelos.
Cubra com o restante queijo.
Coloque em cada tacinha, 3 ovos de codorniz partidos.
Em cada taça, espalhe 2 colheres de sopa de natas.
Por fim, tempere os ovos com um pouco de sal, pimenta e folhas de orégãos.
5. Coloque num tabuleiro próprio para ir ao forno, com um pouco de água para que cozam em banho maria.
Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe assar aproximadamente 15 minutos.
Quando estiver loirinho por cima, retire e sirva.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!