

COGUMELOS PORTOBELLO GRATINADOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

200g de cogumelos portobello
3 dentes de alho picados
4 colheres de sopa de azeite
Folhas de orégãos secas
140g de queijo mozzarella ralado
Flor de sal q.b.
Pimenta q.b.
Meia chapata grande ou meia baguete grande,
não muito cozida



Tempo de preparação: 20 minutos
Custo: 3.50 € | Custo por pessoa: 1.75 €

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

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f21/cogumelos-portobello-gratinados-39400/>

PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira leve ao lume o azeite, os alhos e folhas de orégãos (aproximadamente 1 colher de sopa bem cheia).
Deixe aquecer bem sem deixar alourar o alho.
Retire.
2. Corte os cogumelos em pedaços ou em quartos caso os cogumelos sejam mais pequenos.
Coloque os cogumelos num tabuleiro de ir ao forno ou em tigelas individuais.
Tempere os cogumelos com flor de sal, pimenta e regue com uma colher de sopa do azeite preparado por cada uma das porções.
3. Leve ao forno pré-aquecido nos 200º.
Deixe assar durante 5 minutos.
4. Corte o pão em fatias sem ir ao fundo para que não se separem umas das outras.
Coloque o pão num tabuleiro de ir ao forno e regue com o restante azeite entre cada fatia.
Esfregue bem o pão no azeite que escorreu.
5. Passado os 5 minutos polvilhe os cogumelos com o queijo e salpique com mais umas folhas de orégãos.
Leve novamente ao forno juntamente com o pão.
Deixe gratinar o queijo e tostar o pão entre 7 a 10 minutos.
Depois de tudo loirinho está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com