

Cogumelos Recheados com Alho Francês e Ovos de Codorniz

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

12 cogumelos frescos grandes,
brancos ou portobello
Metade da parte branca de 1 alho francês grande,
cortada em rodela fina
50g de linguiça cortada em rodela fina
50g de queijo mozzarella fresco cortado em cubinhos
12 ovos de codorniz
2 colheres de sopa de azeite
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Azeite para fritar



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 4.50 € | Custo por pessoa: 0.38 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f21/cogumelos-recheados-alho-frances-ovos-codorniz-42553/>

PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira leve ao lume as 2 colheres de sopa de azeite, o alho francês e a linguiça. Mexa e deixe refogar em lume forte até que tudo fique loirinho.
2. Com cuidado, retire os troncos dos cogumelos. Tempere os cogumelos com um pouco de sal fino e pimenta. Divida o refogado pelos cogumelos e acalque bem com uma colher.
3. Coloque os cogumelos num tabuleiro de ir ao forno. Por cima do refogado, espalhe o queijo mozzarella cortado em cubinhos. Leve ao forno pré-aquecido nos 190°C e deixe assar durante 15 minutos.
4. Entretanto, numa frigideira leve ao lume um pouco de azeite. Quando o azeite estiver quente, estrole os ovos de codorniz partidos. Tenha atenção para não deixar cozer demasiado a gema. Depois dos ovos estrelados, retire-os com uma escumadeira para um prato com papel absorvente. Por fim, tempere os ovos com um pouco de sal e pimenta.
5. Passado os 15 minutos, retire os cogumelos. Sirva os cogumelos numa travessa com os ovos por cima. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!