

COGUMELOS PORTOBELO RECHEADOS COM STILTON



Revista
Fev. | Mar. 11

Fotos: Nuno Campos
Chef: Fernando Fonseca

PARA 4 PESSOAS

INGREDIENTES

250 g de cogumelos Portobelo • 200 g de cogumelos Paris • 100 g de Queijo Stilton • 100 ml de natas espessas • 15 g de cebolinho • 70 g de pão fresco ralado • 1 colher de chá de salva picada • 1 colher de chá de salsa picada • 2 colheres de sopa de azeite 0,4° • 1 cebola pequena • Sal e pimenta do moinho, a gosto

PREPARAÇÃO

Prepare os cogumelos Portobelo, pelando-os com a ajuda de uma pequena faca e raspando a camada interior com a ajuda de uma colher, para permitir levar mais recheio • Prepare o pão ralado, passando 3 fatias de pão de forma fresco, sem côdeas, por um ralador manual • Rale também o queijo Stilton e reserve • Pique a cebola e a salva, assim como os cogumelos Paris e as aparas de cogumelo retiradas dos Portobelo • Refogue a cebola no azeite e adicione o cogumelo, temperando com sal e pimenta • Deixe arrefecer a cebola e misture com o queijo, o pão ralado, as natas, a salva e a salsa picada • Tempere com pimenta preta e tenha cuidado com o sal, pois o queijo já tem uma boa quantidade • Aqueça o forno previamente a 200° e preencha os cogumelos Portobelo com o recheio • Leve a cozer 10 minutos no forno e sirva quente com algum pão tostado

NOTA

Pode variar a natureza dos aromáticos e adicionar outras especiarias, desde que a quantidade não eclipse o sabor dos cogumelos e do Stilton