

COGUMELOS RECHEADOS



Revista
Out. | Nov. 11

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Manuel Teixeira



Médio

INGREDIENTES

- 2 cogumelos Portobello ou Marron
- 2 dentes de alho
- 1 cebola
- 75 g de bacon
- Vinho branco q.b.
- Polpa de tomate q.b.
- Queijo Gouda a gosto
- Mozzarella (para gratinar)
- Azeite q.b.

PREPARAÇÃO

Refogar o alho e a cebola em azeite • Juntar o bacon, e saltear tudo com vinho branco e polpa de tomate • Deixar apurar • Cortar o queijo Gouda em quadradinhos e deitar para a panela, deixando que o Gouda envolva o bacon. Lavar e preparar os cogumelos para rechear • Dispor os cogumelos numa travessa e rechear, colocar um pouco de mozzarella por cima dos cogumelos e levar ao forno até a mozzarella derreter