



# Cogumelos recheados com mozzarella, tomate e feta



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



Q.b. de Gallo Creme com  
Vínagre Balsâmico Modena

- 12 cogumelos marron grandes
- Q.b. de Alho em pó
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 alho francês em rodelas
- 200g quinoa cozida
- 150g de tomate cereja
- 50g de feta
- 1 mozzarella
- Q.b. de manjeriço
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

## Modo de preparação

1

Retire os pés aos cogumelos, reserve os topos e pique somente os pés.

2

Disponha os topos dos cogumelos num tabuleiro, polvilhe com alho em pó, sal e pimenta. Leve ao forno a 180°C por cerca de 12 minutos.

3

A parte dos cogumelos, que picou coloque numa frigideira, junte o alho francês em rodelas, e um pouco de azeite.

4

Deixe cozinhar em lume brando por cerca de 5 minutos. Retire e coloque numa taça.

5

Na mesma taça junte a quinoa, o tomate cereja cortado em pedaços, o queijo feta esfarelado e a mozzarella aos cubos pequenos.

6

Junte folhas de manjeriço picadas, regue com um pouco de azeite, sal e pimenta.

7

Recheie os cogumelos com a mistura anterior.

8

Finalize com o creme balsâmico.

## Produtos utilizados



*Creme com Vinagre  
Balsâmico Modena*  
Condimentos

## Veja também

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Vol au vent de ricotta com tomate cereja*

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

*Burrata frita com salada de tomate*

---

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

*Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo*

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

*Tataki de atum com molho picante*

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

*Vol au vents de cogumelos com balsâmico*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide