



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

Vinagre

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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide