



Portobello recheado e gratinado



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 200ml de Azeite Gallo
Virgem Extra Seleção
Colheita das Lezírias

- 4 cogumelos portobello
- 100g de arroz cozido
- 100g de feijão encarnado cozido
- 20g de pimento encarnado
- 20g de pimento verde
- 50g de cebola
- 5g de malagueta
- 100g de mozzarella

Modo de preparação

1

Refogar a cebola picada em Azeite Gallo Virgem Extra Seleção Colheita das Lezírias.

2

Juntar os pimentos cortados em cubos pequenos e a malagueta em rodela.

3

Adicionar o feijão e deixar cozinhar, mexendo de vez em quando.

4

Envolver no arroz.

5

Retirar o pé do cogumelo e rechear com o preparado anterior.

6

Colocar o queijo mozzarella por cima e levar ao forno a 170°C durante 15m.

7

Antes de servir deitar um fio de Azeite Gallo Virgem Extra Seleção Colheita das Lezírias por cima.

Produtos utilizados



Seleção Colheita das

Lezírias

Azeite Virgem Extra

Veja também

 Vegetariano  Médio  Fácil

Bowl de espinafres e couves de bruxelas

 Vegetariano  Médio  Fácil

Beringela grelhada com queijo feta e ervas

 Vegetariano  Médio  Médio

Abóbora no forno recheada com grão e cuscuz

 Vegetariano  Médio  Fácil

Strudel de legumes de inverno

 Vegetariano  Médio  Médio

Tomate assado com beringela e burrata



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide