



Cogumelos Portobello recheados



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Azeite Novo
2019-2020

- 8 cogumelos portobello pequenos
- 100g de bacon em cubos
- 50g de sultanas picadas
- 50gr de miolo de amêndoa picado
- 1 chávena de chá de farinha de arroz
- 1 chávena de chá de flocos de batata
- 1 ovo
- 1 chávena de chá de maionese
- Q.b. de pimenta rosa de moinho

Modo de preparação

1

Comece por retirar os pés dos cogumelos e picá-los.

2

De seguida, refogue o bacon com os pés dos cogumelos, e adicione a amêndoa e as sultanas.

3

Recheie os cogumelos com o preparado anterior.

4

Pane cada cogumelo, passando-o por farinha de arroz, ovo batido e, por último, pelos flocos de batata.

5

Frite os cogumelos em azeite.

6

Sirva-os juntamente com uma maionese regada com Gallo Azeite Novo e uma pitada de pimenta rosa.



Dicas do Chef

Esta entrada é uma excelente opção para quem evita ou não pode consumir glúten, uma vez que apenas utiliza farinha de arroz e flocos de batata para panar os cogumelos.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite Virgem Extra Premium

Veja também

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide