Cogumelos recheados com mozzarella, tomate e feta

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Médio	Fácil	Económico	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Creme com Vinagre 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 manjericão
- 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 180ºC 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 manjericão 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

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide