

COGUMELOS RECHEADOS

INGREDIENTES

12 cogumelos Portobello ou outro de sua preferência (os cogumelos têm que ser grandes)

4 colheres (sopa) de azeite de oliva

2 colheres (sopa) de manteiga

1 alho-poró

1 cebola média

1 dente de alho bem picado

1/2 xícara (chá) de queijo gorgonzola

2 colheres (sopa) de salsinha

sal e pimenta a gosto

queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha funda com água e 2 colheres (sopa) de vinagre branco, coloque os cogumelos e deixe de molho por no máximo 5 minutos

Escorra a água e seque os cogumelos com papel

Com cuidado retire o cabinho dos cogumelos

Reserve os cabinhos

Em uma frigideira funda, coloque a manteiga e 2 colheres de azeite

Deixe esquentar um pouco e coloque os cogumelos para refogar por 2 minutos de cada lado

Coloque aos pouco os cogumelos para refogar

Se necessário coloque mais azeite

Depois de refogados coloque os cogumelos em uma bandeja forrada com papel

Tempere com sal e pimenta, mas não exagere

Na mesma frigideira que foram refogados os cogumelos, coloque mais um pouco de azeite

Acrescente a cebola picada e o alho

Refogue por uns minutos

Acrescente o alho

Tempere com sal e pimenta

Acrescente a salsinha picada e o queijo gorgonzola esfarelado

Deixe refogar até o queijo derreter

Com uma colherzinha de chá vá colocando o recheio em cada um dos cogumelos, fazendo um montinho sobre eles

Distribua em um refratário untado com óleo

Polvilhe com o queijo parmesão ralado e se quiser enfeitar pode colocar sobre cada cogumelo metade de um tomate cereja

Leve ao forno pré

Sirva como entrada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1045-cogumelos-recheados.html>