



Cogumelos Portobello recheados



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



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 aos cubos
- 50g de passas picadas
- 50g de miolo de amêndoa picado
- 1 chávena de chá de arroz
- 1 chávena de chá de flocos de batata
- 1 ovo
- 1 chávena de chá de maionese
- Q.b. de pimenta rosa moída

Modo de preparo

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 passas.

3

Recheie os cogumelos com o preparado anterior.

4

Empane 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, pois utiliza apenas farinha de arroz e flocos de batata para empanar os cogumelos.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide