

COURGETTES RECHEADAS COM COGUMELOS E PIMENTOS



INGREDIENTES

- 2 COURGETTES REDONDAS
- 4 COGUMELOS MÉDIOS
PICADOS
- 1 PIMENTO VERMELHO PICADO
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 1 DENTE DE ALHO
- SAL QB
- AZEITE QB
- GENGIBRE QB
- 1 COLHER DE SOPA DE POLPA
DE TOMATE
- 5 FOLHAS DE MANJERICÃO
- 2 COLHERES SOPA VINHO
BRANCO

CONFEÇÃO

1. Com uma colher retirar o interior das courgettes, polvilha-las com sal e pimenta e um fio de azeite e levar ao forno durante 20m
2. Na taça com o acessório picador, picar a cebola e o alho na V12 15s
3. Mudar para o acessório misturador e juntar o azeite, o pimento picado, os cogumelos picados e o conteúdo da courgette picado. Selecionar Slow Cook P1
4. Juntar o sal, o gengibre, o vinho e a polpa de tomate. Selecionar Slow Cook P3 20m
5. A 5 minutos do fim juntar o manjericão picado e retificar temperos
6. Retirar as courgettes do forno e colocar o recheio lá dentro