

# COGUMELOS RECHEADOS COM VEGETAIS E BACON



## CONFEÇÃO

1. Colocam-se os vegetais (courgete, cebola, cenoura, couve roxa) e o Bacon na taça. Picam-se com a lamina picadora Vel. 12, 10seg;
2. Trocar para o acessório misturador;
3. Adicionar o milho, o azeite e o sal;
4. Programar Slow Cook P1, alterar para 10min;
5. Recheiar os Cogumelos e levar ao forno, pré aquecido a 180ª,cerca de 15 min.
6. Colocar queijo mozzarella e levar ao forno cerca de 5 minutos para tostar.

## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 1 CENOURA
- 1/2 COURGETE GRANDE COM CASCA
- COUVE ROXA A GOSTO
- MILHO DOCE A GOSTO
- 4 COGUMELOS GRANDES
- 250G DE BACON ÀS TIRAS
- QUEIJO MOZARELLA
- SAL Q.B.
- AZEITE Q.B.