

PORTOBELLOS RECHEADOS



INGREDIENTES

- 5 PORTOBELLOS GRANDES
- 150 G DE CARNE PICADA
- 1 FIO DE AZEITE
- CEBOLINHO PICADO SECO Q.B
- SAL Q.B
- QUEIJO RALADO Q.B
- 1 PITADA DE ALHO EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Comece por retirar os caules e o miolo dos cogumelos .

2. No robot pique os caules e o miolo dos cogumelos com a lamina ultrablade com um ou dois toques de turbo. Retire para um recipiente.

3. Troque a lamina pela pá misturadora , deite o fio de azeite , a carne , o sal , alho , o cebolinho e programe slow cook P1 por 5 minutos. Acabado esse tempo coloque o miolo dos cogumelos e programe slow cook P1 por 3 minutos.

4. Agora coloque os cogumelos dentro de um pirex e encha-os com o recheio de carne , polvilhe com queijo e leve ao forno pré-aquecido a 180º até o queijo estar gratinado .
