

# COGUMELOS PORTOBELLO RECHEADOS



## CONFEÇÃO

1. Lavar bem os cogumelos e com a ajuda de uma colher retirar o pé e um pouco de cogumelo. Colocar o chapéu do cogumelo num pirex. Reservar.

3. Na taça triturar a cebola e o alho.

5. Mudar para o misturador e acrescentar o azeite, louro e bacon e programar P1 5 min.

7. Juntar então o recheio dos cogumelos, polpa de tomate, um pouco de vinho branco, paprika e pimenta e programar vel. 4 100° 4 min.

9. Trocar para o acessório de triturar, retirar o louro e programar vel 5 4 seg.

11. Recheiar os cogumelos com o preparado.

13. Cobrir de queijo e polvilhar com orégãos.

15. Levar ao forno a 170 uns 15 min.

## INGREDIENTES

- 3 COGUMELOS PORTOBELLO
- 200G DE BACON EM TIRAS
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 FIO AZEITE
- 3C SOPA DE POLPA DE TOMATE
- VINHO BRANCO
- 3 FATIAS DE QUEIJO
- PAPIKA, PIMENTA, ORÉGÃOS