

# COGUMELOS PORTOBELLO RECHEADOS



## 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

## 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.  

---