

COGUMELO RECHEADO



INGREDIENTES

- 1/2 ABOBORA MANTEIGA
- 1/2 COURGETTE
- 1 CEBOLA, DENTE ALHO
- AZEITE Q.B.
- 2 COGUMELOS PORTOBELLO
- 2 OVOS
- QUEIJO MOZARELA RALADO
- ORÉGÃOS, PIMENTA E SAL Q.B.
- BETERRABA, CENOURA, COUVE ROXA RALADA

CONFEÇÃO

1. Cortar a abobora e courgette ao bocadinhos pequenos.

2. No copo colocar lamina picadora a cebola e alho vel 10 / 15 seg.

3. Colocar acessório misturador adicionar azeite, abobora, courgette e os pés dos cogumelos cortados, salpicar com sal programar cozedura lenta P1.

4. Regar um tabuleiro com azeite dispor cogumelo e recheiar as laterais deixando onde se situava o pé livre, partir ovo para dentro, polvilhar com queijo orégãos e pimenta.

5. Levar ao forno a 180º por cerca de 25 minutos.

6. Servir com cenoura, couve roxa, beterraba ralada.
