

Cogumelos Recheados

(© Universidade de Évora - Departamento de Biologia 2007)

Ingredientes

- 600 g de cogumelos grandes
- 1,5 dl de azeite
- 2 cebolas picadas
- 1 dente de alho picado
- 180 g de tirinhas de presunto fininhas
- 1 molhinho de coentros
- 150 g de broa de milho caseira
- 50 g de margarina

Preparação

- Lavar, secar os cogumelos e retirar e picar os pés;
- Refogar a cebola e o alho em azeite;
- Adicionar o presunto, os pés dos cogumelos e os pés dos coentros picados, reservando as folhas;
- Juntar a broa de milho esfarelada e deixar apurar;
- Recheiar os chapéus dos cogumelos com este preparado e rectificar o tempero;
- Dispor os cogumelos num tabuleiro untado e, por cima de cada um, colocar uma nozinha de margarina;
- Levar a assar em forno bem quente (190º C) durante cerca de 10 minutos;
- Regar os cogumelos com o molho que se formou e polvilhar com as folhinhas de coentros