

Cogumelos recheados com queijo de cabra e bacon



Ingredientes: 8 unidade de cogumelos portobello
50 grama de bacon cortado
0 unidade de sal & pimenta

Instruções de preparação:

Grelhar que os cogumelos portobello em chapa quente cerca de 8 minutos. Fritar o bacon cortado em pedaços pequenos. Encher os cogumelos com queijo de cabra, o bacon frito e temperar de sal e pimenta. Na hora de servir, levar a forno quente durante cerca de 10 minutos, de modo a derreter ligeiramente o queijo. Servir quente.

Sugestões Adicionais: