

Cogumelos recheados II



Ingredientes: 650 grama de cogumelos frescos
3 unidade de cebolas (pequenas)
2 decilitro de azeite
200 grama de presunto (fatiado)
200 grama de broa de milho
70 grama de manteiga
0 totaste de coentros

Instruções de preparação:

Lave os cogumelos e seque-os, e de seguida retire os pés. Depois disto, prepare o refogado com azeite, cebola e alho picados. Após o alourar coloque o presunto e coentros picados. Junte de seguida a broa de milho desfeita, deixe cozinhar durante uns minutos, deixando apurar e recheie de seguida os cogumelos com o que foi preparado. Se necessário corrija o tempero e ponha os cogumelos num recipiente que possa ir ao forno. Não se esqueça de forrar o recipiente com manteiga, e por cima de cada cogumelo com recheio, coloque uma pitada de manteiga. Leve ao forno a 200°C. Depois de cozinhar coloque os cogumelos numa travessa, e regue com o molho que foi originado e coloque umas folhas de coentros por cima.
Sugestões Adicionais: