

Cogumelos recheados III



Ingredientes: 650 grama de cogumelos frescos
3 unidade de cebolas (pequenas)
2 unidade de dentes de alho
2 decilitro de azeite
200 grama de presunto (tiras finas)
200 grama de broa de milho
70 grama de margarina
1 unidade de molho de coentros

Instruções de preparação:

Lave muito bem os cogumelos enxugue-os, e retire-lhes os pés e reserve. Leve a refogar no azeite a cebola e os dentes de alho picados. Adicione o presunto e parte dos coentros picados. Junte a broa de milho esfarelada, envolvendo bem, deixe apurar e recheie os cogumelos com este preparado. Rectifique o tempero. Coloque os cogumelos num pirex que possa ir ao forno, untado, e por cima de cada um, ponha uma nozinha de manteiga ou margarina. Leve a assar em forno bem quente (250° C) durante 10 minutos. Retire do forno e coloque-os numa travessa, regue com o molho que se formou e enfeite com folhinhas de coentros.

Sugestões Adicionais: