



Cogumelos Recheados com Lombinhos do Mar



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 100 g de Lombinhos do Mar Pescanova
- 4 cogumelos Portobello
- 2 cebolinhas
- ½ pimento verde
- 80 g de miolo de amêijoia
- 10 g de queijo parmesão
- 50 g de bacon em tiras
- azeite q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
318,6 Kcal	12,2 g	19,7 g	21,3 g

Preparação

1. Lave os cogumelos e separe os pés.
2. Pique a cebola, o pimento e os pés de cogumelos. Desfie os Lombinhos do Mar Pescanova.
3. Faça um refogado suave com azeite e cebola. Adicione o bacon e deixe fritar. Junte o pimento, os pés de cogumelos e, por fim, os lombinhos e o miolo de amêijoia.
4. Recheie os cogumelos, polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno a gratinar.
5. Decore com lascas de parmesão e folhas de oregãos.

Produtos Associados



**Lombrinhos do
Mar**

250 g