



## 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
<b>318,6</b> Kcal	<b>12,2</b> g	<b>19,7</b> g	<b>21,3</b> 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