



Portobello Recheado com Delícias do Mar, Bacon e Mozzarella



Ingredientes

- 150 g de Delícias do Mar Pescanova
- 8 cogumelos Portobello médios/grandes
- 4 fatias de bacon com 0,5cm de espessura
- 6 pés de salsa
- 150 g de queijo mozzarella ralado
- queijo parmesão q.b.
- rúcula q.b.
- 1/2 pimento laranja ou amarelo
- azeite, vinagre balsâmico e flor de sal q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele as Delícias do Mar, corte em fatias finas e reserve.
2. Limpe os cogumelos (sem lavar, para não absorverem água), reserve os pés. Coloque-os na grelha do forno, pré-aquecido a 180°C, com a abertura virada para baixo por 4-5 min.
3. Corte o bacon aos cubos muito pequenos, pique os pés dos cogumelos e leve tudo a saltear em frigideira antiaderente por 3-4 min. em lume forte, mexendo sempre. Pique a salsa e misture com o queijo ralado, as Delícias do Mar e o bacon salteado.
4. Retire os cogumelos do forno, disponha-os, com a concavidade virada para cima, no tabuleiro do forno forrado com papel de alumínio untado com azeite e recheie-os com a mistura. Polvilhe os cogumelos com queijo parmesão, regue com um fio de azeite. Leve ao forno pré-aquecido a 220°C por 10 min. aprox.
5. Sirva com salada de rúcula e cubinhos de pimento, temperada com azeite, vinagre balsâmico e flor de sal.

Produtos Associados



Delícias do Mar

Embalagem: **250 g**