



Portobello recheado e gratinado



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



200ml de Azeite Gallo
Virgem Extra Seleção
Colheita das Lezírias

- 4 cogumelos portobello
- 100g de arroz cozido
- 100g de feijão encarnado cozido
- 20g de pimento encarnado
- 20g de pimento verde
- 50g de cebola
- 5g de malagueta
- 100g de mozzarella

Modo de preparação

1

Refogar a cebola picada em Azeite Gallo Virgem Extra Seleção Colheita das Lezírias.

2

Juntar os pimentos cortados em cubos pequenos e a malagueta em rodelas.

3

Adicionar o feijão e deixar cozinhar, mexendo de vez em quando.

4

Envolver no arroz.

5

Retirar o pé do cogumelo e rechear com o preparado anterior.

6

Colocar o queijo mozzarella por cima e levar ao forno a 170°C durante 15m.

7

Antes de servir deitar um fio de Azeite Gallo Virgem Extra Seleção Colheita das Lezírias por cima.

Produtos utilizados



*Seleção Colheita das
Lezírias*
Azeite Virgem Extra

Veja também

Vegetariano Médio Fácil

Bowl de espinafres e couves de bruxelas

Vegetariano Médio Fácil

Beringela grelhada com queijo feta e ervas

Vegetariano Médio Médio

Abóbora no forno recheada com grão e cuscuz

Vegetariano Médio Fácil

Strudel de legumes de inverno

Vegetariano Médio Médio

Tomate assado com beringela e burrata



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide