



## Cogumelos Recheados

★★★★★ (1 Voto)

# cogumelos recheados

45 min | ★★ | Prato Principal

para 4 pessoas

### ingredientes

12 cogumelos grandes

1 cebola

3 colheres de sopa de  
Becel Cozinha

50 g de fiambre de peru  
magro

1 colher de chá de  
mostarda

1 colher de chá de  
orégãos

Pimenta em grão

1 colher de sopa de vinho  
do Porto

### modo de preparação (para 4 porções)

para cogumelos recheados

1. Lave muito bem os cogumelos, retire e pique os pés;
2. Descasque e pique finamente a cebola e leve a cozinhar sobre lume brando juntamente com os pés dos cogumelos picados e 2 colheres de sopa de Becel Cozinha. Quando a cebola estiver translúcida, aumente um pouco o lume e deixe evaporar um pouco o líquido que se formou;
3. Junte o fiambre picado e tempere com a mostarda, os orégãos e pimenta moída na altura;
4. Recheie as cabeças dos cogumelos com este preparado e disponha-as sobre um tabuleiro de forno. Por cima espalhe a restante Becel Cozinha e borrife com o vinho do Porto. Leve ao forno quente durante cerca de 10 minutos.
5. Sirva imediatamente.

Saboroso!