



Tapas de cogumelos recheados com tomate seco e fruta

tapas de cogumelos recheados com tomate seco e fruta

18 min | ★ | Entrada

para 6 pessoas

ingredientes

250 g de cogumelos portobelos médios a pequenos

3 dentes de alho

4 pétalas de tomate seco

2 colheres de sopa de Becel Cozinha

100 g de queijo feta

3 colheres de sopa de salsa picada

Pimenta de moinho

Mini tostas

modo de preparação (para 6 porções)

para tapas de cogumelos recheados com tomate seco e fruta

1. Ligue o forno para os 180° C.
2. Limpe os cogumelos com papel de cozinha e retire-lhes o pé.
3. Coloque os cogumelos sobre o tabuleiro do forno com a parte arredondada virada para cima e leve ao forno durante cerca de 15 minutos.
4. Entretanto pique os pés dos cogumelos em pedaços pequenos. Adicione-lhes os dentes de alho e as pétalas de tomate seco, finamente picados e misture.
5. Aqueça a Becel Cozinha numa frigideira, junte a mistura preparada e deixe cozinhar sobre lume médio durante 3 a 4 minutos, mexendo de vez em quando.
6. Esfarele muito bem o queijo para uma taça. Junte o cozinhado e a salsa picada e tempere com pimenta moída na altura. Misture bem.
7. Coloque os cogumelos assados sobre as mini tostas com a cavidade virada para cima e recheie com o preparado.
8. Sirva de imediato.

Saboroso!