

COGUMELOS RECHEADOS AOS 4 QUEIJOS

INGREDIENTES

1 bandeja de cogumelos paris frescos (escolher os mais grandes)

150 g de queijo mussarela ralado

150 g de queijo provolone ralado

100 g de queijo gorgonzola picado

2 colheres de sopa de catupiry

azeite de oliva a gosto

temperos secos a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem os cogumelos em água corrente, esfregando com a parte macia da esponja.

Retire o talo e o miolo dos cogumelos (raspar com uma colher de chá facilita o processo).

Unte uma forma ou refratário com azeite de oliva e distribua os cogumelos com o buraco virado para cima.

Regue com azeite de oliva e salpique temperos a gosto (costumo utilizar manjerona e páprica picante).

Coloque os queijos dentro dos cogumelos, distribuindo por igual um pouco em cada cogumelo.

Leve ao forno preaquecido a 180°C e asse por 15 minutos ou até os queijos derreterem e a superfície dourar levemente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30217-cogumelos-recheados-aos-4-queijos.html>