

CHAMPIGNON RECHEADO

INGREDIENTES

12 champignons frescos, sem o cabinho (lavados e secos)

1 fio de azeite

50 g de bacon bem picado

4 a 5 linguiças picadas em cubinhos bem pequenos

1 cebola picada

4 dentes de alho picados

1 tomate picado em cubinhos

salsinha

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Lave os champignons, retire os cabinhos e deixe secando, reserve.

Em uma panela, aqueça um fio de azeite e acrescente o bacon. Deixe até ficar bem dourado.

Adicione a linguiça, misture bem e deixe até que esteja bem fritinha.

Acrescente então a cebola e o alho, mexa bem e, depois que estiverem bem cozidas, adicione o tomate e a salsinha.

Prove. Acrescente sal e pimenta se necessário e desligue o fogo.

Com uma colher, recheie cada um dos cogumelos e coloque-os numa forma.

Leve ao forno (a 220°C) por aproximadamente 15 a 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36402-champignon-recheado.html>