



# Portobello Recheado com Delícias do Mar, Bacon e Mozzarella



## Ingredientes

- 150 g de Delícias do Mar PESCANOVA
- 8 cogumelos Portobello médios/grandes
- 4 fatias de bacon com 0,5 cm de espessura
- Azeite q.b.
- 8 pés de salsa
- 150 g de queijo mozzarella ralado
- Queijo parmesão q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

## Preparação

1. Descongelar as Delícias do Mar, cortar em fatias e reservar.
2. Limpar os cogumelos (sem lavar, para não absorverem água), retirar os pés e reservar. Colocar na grelha do forno pré-aquecido a 180° C, com a abertura virada para baixo, por 5 min.
3. Cortar o bacon em cubinhos, picar os pés dos cogumelos e saltear numa frigideira antiaderente com 1 ligeiro fio de azeite por 3 a 4 min., mexendo sempre. A seguir, juntar as Delícias do Mar cortadas, a salsa picada e o queijo mozzarella ralado e envolver.
4. Retirar os cogumelos do forno, dispor no tabuleiro do forno forrado com papel de alumínio untado com azeite, temperar ligeiramente o interior de sal e pimenta preta e recheiar com a mistura. Polvilhar com queijo parmesão ralado e levar ao forno pré-aquecido a 220° C por 10 min. aprox.
5. Servir os cogumelos com Delícias do Mar com salada de rúcula e cubinhos de pimento, temperada com azeite, vinagre balsâmico e flor de sal.

## Produtos Associados



**Delícias do Mar  
Sem Glúten**

250 g



**Delícias do Mar  
Sem Glúten**

500 g