



Pratos Principais Vegetarianos

## Sensational Burger com Cogumelos Portobello

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

2 embalagens de Sensational Burger GARDEN GOURMET  
8 cogumelos Portobello  
1 pimento vermelho  
2 tomates  
1 saco de rúcula  
1 embalagem de bola de queijo mozzarella vegan  
4 c. de chá de pesto vermelho picante  
manjeriço q.b.  
sal q.b.  
pimenta q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	443,1 kcal	22%*
<b>Proteínas</b>	31,9 g	64%*
<b>Lípidos</b>	28,0 g	40%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	17,0 g	7%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Cortar um pimento vermelho em fatias finas. Cortar os tomates e a mozzarella e os talos dos cogumelos.
- 2 Grelhar os Sensational Burger. Mantê-los aquecidos, por exemplo, com papel alumínio.
- 3 Em seguida, grelhar os cogumelos por alguns minutos em ambos os lados e temperar com sal e pimenta.
- 4 Colocar 4 pedaços de cogumelos num prato e espalhar um pouco de rúcula por cima. Colocar um hambúrguer por cima e espalhar uma fatia de mozzarella vegan e rodela de tomate por cima.
- 5

Colocar o pesto picante por cima e decorar com manjerição e fatias de pimento vermelho. Colocar os outros 4 cogumelos por cima.