



Pratos Principais Vegetarianos

## Cogumelos recheados com legumes e feijão vermelho

40 min.

Fácil

Económico

4 doses

### Ingredientes

- 8 cogumelos portobello grandes
- 1 lata de feijão vermelho
- 1 alho francês
- 2 tomates
- 1 fatia de requeijão
- Sal, pimenta e azeite q.b

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	435,1 kcal	22%*
<b>Proteínas</b>	29,8 g	60%*
<b>Lípidos</b>	4,1 g	6%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	74,1 g	29%*

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

### Preparação

- 1 Comecem por cortar o alho francês e o tomate em pedaços pequenos, e num tacho deixem cozinhar por 10 minutos com um fio de azeite. Misturam o feijão escorrido e reservem, mantendo no tacho em lume médio.
- 2 Cortem o pé dos cogumelos (juntem em pedaços à mistura de legumes), e temperem com um fio de azeite, dispondo os cogumelos numa assadeira ou num tabuleiro.
- 3 Coloquem a mistura de legumes sobre os cogumelos e coloquem uma rodela de mozzarella. Levem ao forno durante cerca de 15 minutos a 180°C.
- 4 Sirvam com uma salada fresca!