

Receita:

Cogumelos Recheados com Escargots



Ingredientes para 4 porções:

12 cogumelos frescos grandes (de preferência Shiitake ou Agaricus grandes)
24 escargots pré cozidos **Helix**
manteiga de escargots tradicional ou à bourguignone (manteiga temperada com alho e ervas)

Modo de Preparo:

Retirar os cabos dos cogumelos.
Salgar e regar os chapéus com azeite de oliva.
Colocar no forno quente por alguns minutos para fazê-los transpirar.
Retirar do forno quando começarem a murchar.
Colocar os escargots já descongelados, na parte côncava dos cogumelos e recobrir com manteiga de escargot.
Retornar ao forno até que a manteiga esteja amolecida e borbulhante.
Servir como entrada