



Collations

Portobello farci

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 portobellos
1 poignée tomate cerise (coupées en deux)
1 boule de mozzarella (coupée en dés)
1 cuillère à café romarin (séché)
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez ensemble les tomates cerises et les dés de mozzarella et farcissez-en les portobellos.

Terminez avec poivre, sel et romarin séché.

Enfournez les portobellos à 180°C durant 20 minutes puis décorez d'un brin de romarin frais.

Ustensiles de cuisine

Four

