

Mini Moranga recheada com Alho Poró



Ingredientes

2 mini moranga
½ talo de alho poró
4 colheres de cream cheese
2 colheres (sopa) de salsinha picada
2 colheres (sopa) de parmesão ralado
sal
pimenta moída na hora

Modo de fazer

Lave bem as moranguinhas e seque. Retire uma tampinha da parte de cima da moranga, reserve. Com a ajuda de uma colher de chá retire toda a semente.



Misture o alho poro (em fatias finas e picados), o cream cheese, a salsinha e o parmesão ralado. Tempere com sal e pimenta moída na hora.



Recheie as moranguinhas e embrulhe cada uma no papel alumínio. Leve ao forno médio (220 C) por aproximadamente 20 a 30 minutos.