

Cogumelos selvagens

Entrada —   60 min  1 pessoa

chef.continente.pt/receitas/cogumelos-selvagens



Ingredientes

Cogumelos Pleurotes q.b.

Cogumelos Shitake q.b.

Queijo Rabaçal q.b.

Azeite q.b.

Sal q.b.

Flor de Sal q.b.

Alho q.b.

Confeção

1. Assar os cogumelos Pleurotes na brasa com flor de sal regados com molho de azeite, alho e sal preparado previamente em frigideira de forma rápida.
2. Levar os cogumelos Shitake ao forno com uma pequena cobertura de queijo Rabaçal e orégãos frescos. Dispor os Pleurotes em prato de sobremesa em leque, regando-se uniformemente com o molho.
3. Os Shitake vão à mesa no prato de forno, adornados com algumas folhas de orégãos frescos.