

Wellington de cogumelos

Vegetariano —    60 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/wellington-de-cogumelos-99



Ingredientes

3 cebolas médias
Azeite q.b.
4 cogumelos Portobello
Tomilho q.b.
Sal e pimenta q.b.
300 g de espinafres baby
1 embalagem de massa folhada retangular
1 c. sopa de mostarda
1 ovo

Confeção

1. Refogue as cebolas picadas finamente num fio de azeite até ficarem translúcidas.
2. Baixe o lume e deixe cozinhar, mexendo sempre (se necessitar acrescente um pouco de água) até a cebola caramelizar (cerca de 20 minutos).
3. Retire a cebola e, sem lavar a frigideira, adicione mais um fio de azeite e cozinhe os cogumelos inteiros temperados com tomilho, sal e pimenta.
4. Vire-os até estarem bem cozinhados dos dois lados.
5. Retire-os e, sem lavar a frigideira, cozinhe os espinafres até ficarem tenros.
6. Abra a massa folhada e faça no meio uma cama com a cebola caramelizada.
7. Disponha por cima os cogumelos em fila e, por fim, os espinafres. Tempere com um pouco de sal e pimenta.
8. Barre com mostarda a massa que ficou livre do recheio e faça um rolo fechado em todos os lados.
9. Pincele com o ovo batido e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 25 minutos.