

Fricassé de cogumelos

INGREDIENTES

500 g de cogumelos frescos
2 dl Azeite Valle Madruga
1 dente de alho
2 gemas
1 colher (sopa) de leite
Sumo de 1/2 limão
Sal Marinho Rui simeão
Pimenta q.b.
1 raminho de salsa picada



PREPARAÇÃO

Lave e arranje os cogumelos, corte-os ao meio e deite-os para uma frigideira. Junte o azeite e o alho descascado e esmagado e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, até os cogumelos ficarem Numa tigela, misture as gemas com o leite e o sumo do limão e tempere com sal e pimenta. Retire do lume a frigideira com os cogumelos, junte a mistura das gemas mexendo sempre e leve a lume brando, mexendo continuamente, até os ovos ficarem cozinhados a gosto. Sirva polvilhado com a salsa



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt