

Creme de feijão com cogumelos morille e vieiras

Chefe Henrique Sá Pessoa

INGREDIENTES

300 g de feijão seco (demolhar)
6 colheres de sopa de azeite
1 ramo de aipo cortado inteiro
2 cenouras cortadas ao meio
1 alho francês cortado ao meio
1 molho de tomilho
1 molho de alecrim
caldo de legumes
60 ml de natas
Flor de sal Rui Simeão q.b.
10 g de cogumelos morille secos
azeite de trufa q.b.
18 a 24 vieiras
2 chalotas picadas
1 colher de sopa de salsa picada
vinho branco q.b.
Azeite Valle Madruga



PREPARAÇÃO

- 1 – Demolhar o feijão;
- 2 – Num tacho grande cubra o feijão com água fria, um pouco de sal e os legumes e ervas aromáticas;
- 3 – Deixar cozer cerca de 30 minutos;
- 4 – Depois do feijão estar cozido retiram-se os legumes e escorre-se bem o feijão. Tritura-se o feijão juntamente com o caldo de legumes;
- 5 – Juntar um pouco de sal e natas e triturar novamente;
- 6 – No centro do prato colocar três vieiras, cogumelos morille e salsa picada por cima. Juntar o creme de feijão à volta. No final juntar azeite de trufa.

Para o caldo de legumes:

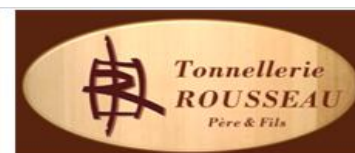
- 1 – Cortar os legumes (os mesmos que se colocaram a ferver com o feijão);
- 2 – Pôr um tacho a aquecer com um pouco de azeite;
- 3 – Refogar os legumes cerca de 4 a 5 minutos;
- 4 – Juntar água ao refogado e deixar cozinhar;
- 5 – Escorrer a água do refogado de legumes e juntar aos feijões.

Para os cogumelos morille:

- 1 – Demolhar os cogumelos em água;
- 2 – Escorrer os cogumelos, cortá-los às fatias e salteá-los na mesma frigideira das vieiras.

Para as vieiras:

- 1 – Picar as chalotas;
- 2 – Numa frigideira bem quente refogar as vieiras rapidamente;
- 3 – Juntar a chalota picada e os cogumelos morille, temperar com flor de sal e saltear cerca de 1 a 2 minutos. Refrescar com o vinho branco.



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

