## Ragu de cogumelos - Pilz Ragout

## Chef Heiko Grabolle

## **INGREDIENTES**

500 gramas de Cogumelos silvestres (mas também pode ser champignon Paris fresco, fica bom também) 1 cebola

2dl de azeite Truncado 500 ml de nata fresca Sal Marinho Rui Simeão Pimenta do reino ao gosto

1 colher de sopa de vinagre balsâmico velho.



## **PREPARAÇÃO**

Cortar a cebola em brunoise (cubos pequenos) e refogar no azeite numa frigideira grande.

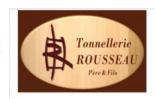
Cortar os cogumelos em fatias grossas e adicionar à frigideira.

Refogar tudo até ficar bem dourado, acrescentar a nata fresca e os temperos.

Deixar cozinhar em fogo baixo até a nata e o suco dos cogumelos firmem um molho.







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



