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.

RUI SIMEÃO TAVIRA SAL

Tonnellerie ROUSSEAU Père & Fils

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

a Emilia Portugueza

CHURRASQUEIRA DA QUINTA
Castelo Branco - Alcains
RESTAURANTE