

# Cogumelos Salteados em Ervas Aromáticas

12 pax

António Manuel Pinheiro

## Ingredientes

- 2 Kg de cogumelos brancos frescos,
- 6 dentes de alhos,
- 10 ramos de salsa,
- 300 ml de vinho branco,
- 200 ml de azeite,
- 30 ml de whisky,
- tomilho seco,
- orégãos secos,
- sumo de 1 limão,
- sal, piri-piri,
- 36 azeitonas pretas.

## Confeção

1. Lavar os cogumelos e pôr a escorrer, cortar em fatias grossas pôr a grelhar com sal; depois de grelhados retirar do lume.
2. Juntar num recipiente todos os ingredientes menos os cogumelos e quatro ramos de salsa e passar com a varinha mágica.
3. Saltear os cogumelos num tacho, com o molho, deixar apurar em lume brando e rectificar os temperos. Servir decorados com a restante salsa picada e azeitonas pretas.