

OMELETA DE COGUMELOS



Revista
Out. | Nov. 07

Fotos: Nuno Campos
Chef: Boris Schijvens

PARA 1 OMELETA

Tempo de preparação: 5 min.

Tempo de cozedura: 10 min.

INGREDIENTES

20 g de manteiga • 2 ovos • Sal e pimenta a gosto • Um fio de leite • 50 g de cogumelos sortidos (cepes, pleurotos, Cantharellus cibarius, Morchella esculenta ou shiitake)

PREPARAÇÃO

Bata os ovos juntamente com o leite, o sal e a pimenta • Aqueça a manteiga numa frigideira ou omeleteira até que esteja quente • Adicione os cogumelos e frite durante alguns minutos • Adicione os ovos batidos, certificando-se de que o fundo da frigideira se encontra coberto com a mistura • Deixe cozer em lume brando, para evitar que se queime • Aguarde um pouco até que o centro da mistura tenha coagulado • Vire a omeleta utilizando uma espátula • Volte-a diversas vezes até ficar cremosa e com uma cor dourada • Ideal para servir com uma salada verde e um copo de Herdade da Calada