

SALADA MESCLUM CROCANTE COM COGUMELOS



Revista
Ago. | Set. 08

Fotos: Nuno Campos
Chef: Jens Rittmeyer

PARA 4 PESSOAS

Tempo de preparação: 15 min.

INGREDIENTES

1 embalagem de Salada Mesclum Biológica da Vitacress • 4 pimentos laranja - Pimento Doce Extra da Vitacress • 8 cogumelos Marron - Cogumelos de Sintra • 1 molho de salsa fresca Vitacress • 1 frasco de 'confit' gourmet de cogumelos trompeta Elfos • Selecção de cajú de primeira qualidade Eagle Deluxe • Flor de Sal biológico com ervas Baesurisal • Azeite 'Terras de Portugal' não filtrado • Vinagre Forum Chardonnay

PREPARAÇÃO

Se o tempo estiver muito quente, lave a salada biológica em água com gelo • Lave, limpe e corte finamente os pimentos laranja • Lave e remova as folhas de salsa dos respectivos caules • Pique um pouco os cajú • Aqueça o 'confit' de cogumelos e tempere com sal • Lave os cogumelos e remova os caules • Corte e salteie numa caçarola antiaderente pré-aquecida • Disponha o 'confit' de cogumelos em 3 linhas num prato e adicione alguns cajú • Tempere a salada com sal, vinagre e azeite, e adicione os cogumelos • Salpique com mais cajú, os pimentos cortados, as fatias de cogumelos salteados, as folhas de salsa e a flor de sal

SUGESTÃO DE VINHO

Covela Rosé Vinho Regional Minho 2007