

TARTE DE COGUMELOS



Revista
Out. | Nov. 10

Fotos: Nuno Campos
Chef: Fernando Fonseca

PARA 6 PESSOAS

INGREDIENTES

1 embalagem de massa folhada Rana (230 g) • 1 embalagem de 4 queijos para fundir e gratinar President (150 g) • 250 g de cogumelo Paris • 150 g de cogumelo Shitake • 100 g de cogumelo Ostra • 150 g de cogumelo seta cardo • 1 cebola branca • 2 dentes de alho • 1 ramo de tomilho de limão • 30 ml de azeite • 300 ml de natas de cozinha • 2 ovos • Sal e pimenta do moinho a gosto

PREPARAÇÃO

Limpe os cogumelos, retirando qualquer impureza, e corte-os em pedaços • Pique a cebola e o alho, e refogue no azeite em recipiente suficientemente amplo para permitir adicionar todos os cogumelos e refogar em lume bem forte • Tempere com sal e pimenta do moinho, mexendo bem para não colarem ou queimarem • Adicione as folhas de tomilho de limão, que devem cozinhar rapidamente sem largarem toda a sua humidade • Retire a embalagem de massa do frio e desenrole-a sobre uma forma de tarte anti-aderente (se possível), aconchegando bem nos cantos • Corte os excedentes com um rolo e pique o fundo com um garfo • Quando a mistura de cogumelos estiver fria, disponha sobre a massa, de modo a preencher por igual sem ultrapassar a borda da forma de tarte • Misture as natas com 1 ovo e uma gema, e tempere com sal e pimenta do moinho • Regue os cogumelos com esta mistura e termine com o queijo ralado • Deite algumas gotas de azeite sobre o queijo e leve a cozer em forno previamente aquecido a 170°