

Paté de cogumelos II



Ingredientes: 225 grama de cogumelos
225 grama de queijo
1 unidade de dente de alho (esmagado)
2 colher de sopa de molho de soja
1 colher de sopa de molho inglês

Instruções de preparação:

Lave bem os cogumelos e corte-os em tiras. Coloque-os num tacho juntamente com os molhos e o alho esmagado. Deixe cozinhar durante uns 15 minutos, com o tacho tapado. Findo esse tempo destape o tacho e mantenha ao lume, até que o líquido se tenha evaporado. Deixe arrefecer. Coloque os cogumelos no copo da liquidificadora com o queijo. Ligue a máquina, para obter um creme homogéneo. Distribua o creme por taças individuais decorado com lâminas de cogumelos, e mantenha no frigorífico até ao momento de servir. Pode servir com pão integral, pão de milho ou pão de mistura.

Sugestões Adicionais: