

O AMULETO DA SORTE

COGUMELOS SILVESTRES E MINI CENOURAS

FÁCIL / PARA 4 PESSOAS
ENCANTE SEUS CONVIDADOS ACOMPANHANDO
ESTE PRATO COM
9 LIVES RESERVA CABERNET SAUVIGNON

INGREDIENTES

½ kg de cogumelos silvestres
2 colheres de chá de azeite
Tomilho e orégano
10 mini cenouras pré-cozidas
1 colher de chá de manteiga
Sal e pimenta
Suco de limão

Coloque duas colheres de chá de azeite na panela. Mexa-o suavemente até cobrir a superfície com uma camada dourada. Espere até que fique quente. Adicione as mini cenouras pré-cozidas e uma colher de chá de manteiga cremosa.

Em outra panela, siga o mesmo processo com os cogumelos silvestres, fritando-os até que fiquem bem dourados. Verifique se eles têm uma textura bem crocante. Tempere com sal e pimenta.

Adicione um toque de suco de limão aos vegetais. Sirva com sal e pimenta a gosto.

Dica: O segredo deste prato está na pimenta e no sal moídos na hora.