



Entradas

Castanhas salteadas com cogumelos

Ingredientes:

*500 gr. de castanhas;
50 gr. de bacon em cubinhos;
50gr. de margarina;
80 gr. de cogumelos;
1 Cebola, sal e pimenta;*

Preparação:

Coza as castanhas em água temperada com sal. Escorra-as, descasque-as e reserve-as.

Aloure o bacon, em cubinhos, numa frigideira. Depois de bem dourado, adicione a margarina e a cebola, finamente, picada. Quando esta estiver transparente, introduza as castanhas e deixe alourar.

Lave e corte os cogumelos em lâminas e junte-os às castanhas. Tempere com sal e pimenta e deixe saltear durante 10 minutos, mexendo de vez em quando.

Nota: *Sirva como acompanhamento de carne assada ou como entrada.*

(Receita extraída do livro «Castanea uma dádiva dos deuses», autorizada pelo autor: Jorge Lage - Recolha do Clube da Floresta 2000/01 da Escola Secundária de Nelas – Nelas)