



NHOQUE DE FUNGHI COM RAGU DE COGUMELOS, AO MOLHO DE VINHO BRANCO E TOMILHO

INGREDIENTES:

Para o Nhoque



- 2 Xícaras de água quente
- 1 Xícara de fungui porcini
- 600g de batata
- 1/2 Xícara de pãesão ralado
- 1 Ovo
- 2 1/2 Colheres de chá de sal
- 1 Xícara de farinha de trigo
- 1 Xícara de shiitaki
- 1 Xícara de shimeji

Para o molho



- 3 Colheres de sopa de manteiga
- 1 Cebola picada.
- 1 Dente de alho picado
- 2 Xícaras de talos de cogumelos
- 1 Xícara de talo de salsinha
- 1/2 Maço de tomilho
- 1 Xícara de vinho branco
- 1 Xícara de caldo de cogumelos
- 2 Xícaras de creme de leite fresco
- 1/4 Xícara de pãesão ralado
- 2 Colheres de sopa de salsinha picada
- 1 Colher de sopa de tomilho fresco
- Sal e pimenta do reino a gosto.

PREPARO.

- 1** Misture a água quente com o fungui e deixe hidratar por 15 minutos
- 2** Retire o cogumelo e coe o caldo em um filtro de café, reserve o caldo para mais tarde.
- 3** Retire o excesso de água dos cogumelos e bata-os no processador até virar uma pasta.
- 4** Cozinhe as batatas em água, depois de cozidas faça um purê, leve para a geladeira por 15 minutos.
- 5** Coloque o purê de batata sobre uma superfície, misture o purê de cogumelos, o queijo ralado, o ovo, o sal e a pimenta do reino. Misture até formar uma massa.
- 6** Abra a massa formando um cilindro, corte em pedacinhos de 2 centímetros. Repita o mesmo com o resto da massa.
- 7** Cozinhe o nhoque em água fervendo com sal, quando subir a superfície já está cozido, retire e reserve.
- 8** Refogue os cogumelos com um pouco de manteiga, tempere com sal, pimenta do reino, salsinha e tomilho picado, reserve.

MOLHO.

- 1** Em uma panela derreta a manteiga e refogue a cebola, alho, os talos de cogumelos, a salsinha e tomilho.
- 2** Adicione o vinho branco e o caldo de funghi, deixe reduzir, junte o creme de leite, verifique os temperos e coe o molho.

SERVIR.

Arrume o nhoque em um refratário, coloque o molho, o ragu de cogumelos, salpique um pouco de queijo pãesão. Leve ao forno para gratinar.

Sirva na companhia de bons amigos e um bom vinho.

Rendimento: 6 porções

