

# O sabor marcante de uma delícia **vegana**

Fotos: Mada Rodrigues

**P**ensando nos adeptos ao veganismo, o chef Davi, idealizador da Brasserie que leva seu nome, em Santa Cruz do Sul, criou uma receita especial para esta edição do caderno ELAS: *cogumelo à italianinha*. O prato pode ser servido como principal ou entrada e é perfeito para os dias com queda na temperatura que se aproximam. Para acompanhar, anote a dica do chef: invista em um bom vinho malbec.



Chef Davi



## • COGUMELO À ITALIANINHA

6 cogumelos-de-paris grandes

**Polenta mole**

Molho

### INGREDIENTES PARA A POLENTA

3 colheres (sopa) de farinha de milho média

2 colheres (sopa) de cebola picada

1/2 dente de alho picadinho

Azeite de oliva extravirgem ou óleo de coco suficiente para refogar

Sal e pimenta branca moída a gosto

20g de queijo gorgonzola

Água suficiente para cozinhar a farinha em ponto cremoso

**Cogumelo à italianinha: prato pode ser servido como principal ou entrada e harmoniza com vinho malbec**

### MODO DE PREPARO DA POLENTA

Em uma panela, coloque azeite ou óleo de coco e frite a cebola e o alho até dourar. Dilua a farinha de milho na água fria. Acrescente a farinha diluída ao refogado e cozinhe até ficar bem cremosa, adicionando água quando necessário e mexendo constantemente.

### MODO DE PREPARO DOS COGUELOS-DE-PARIS

Lave delicadamente os cogumelos em água corrente. Retire e reserve a polpa.



### INGREDIENTES PARA O MOLHO

Polpa picada de 6 cogumelos-de-paris

**1 cebola pequena picada**

**1 dente de alho pequeno picado**

**3 tomates italianos bem maduros**

20g de funghi secchi hidratado em 100ml de vinho branco seco e 10ml de conhaque

### MODO DE PREPARO DO MOLHO

Frite a polpa dos cogumelos com a cebola e o alho. Acrescente o funghi hidratado (sem o vinho e o conhaque restantes) e também os tomates. Cozinhe por 30 minutos em fogo brando.

### MONTAGEM

Recheie os cogumelos frescos com a polenta mole e leve ao forno preaquecido a 180 graus por 15 minutos. Sirva em um prato e despeje o molho por cima.

**Agora, é só se deliciar com essa proteína vegetal saborosa.**



*Ideal para momentos especiais*  
**Eventos, reuniões e jantares Românticos**

📍 Rua Marechal Deodoro, 103 | Santa Cruz do Sul - RS

[www.chefdavi.com.br](http://www.chefdavi.com.br) ou 51 3056-4009