



Eryngii na frigideira



Ingredientes:

- 300gr de Eryngii
- 1 raminho de alecrim
- 2 colheres de sopa de azeite
- 4 dentes de alho
- Sal e pimenta q.b.

Preparação:

Descasque os dentes de alho e corte-os em lâminas.

Pique o alecrim e corte os cogumelos em tiras de pois de os limpar.

Leve uma frigideira ao lume juntamente com o azeite e com os dentes de alho.

Quando o azeite estiver quente junte os cogumelos deixando saltear.

Tempere depois com o alecrim picado, sal e pimenta e deixe cozinhar em lume brando cerca de 5 minutos ou até os cogumelos estarem cozinhados.

Sirva os cogumelos como entrada sobre torradas de pão caseiro.

Fonte: <http://www.serradaluva.pt/Post.aspx?IdPost=6>