



## Torta folhada de cogumelos

### Rendimento:

4 pessoas

### Ingredientes:

• 1 caixa de massa folhada • 50 g manteiga • 2 colheres sopa azeite • 25 g bacon em cubos • 100 ml creme de soja (substituto do creme de leite) • 50 ml caldo de galinha • 50 ml vinho branco seco • 100 g funghi Porcini em fatias finas • 100 g cogumelo de Paris • 100 g cogumelo Portobello • 1 cebola branca em lâminas • 1 cebola roxa em lâminas • 1 ramo tomilho • sal / pimenta • 50 g parmesão em lascas

### Modo de preparo:

Abra a massa folhada sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo até que ela tenha aproximadamente 4 mm de espessura. Corte 4 discos de 15 cm de diâmetro (utilize um pires como guia). Guarde a massa no refrigerador e aqueça o forno a 200°. Assim que atingir a temperatura, coloque a massa para assar numa assadeira antiaderente, uma folha de papel manteiga sobre os discos de massa e outra assadeira por cima (desse modo, os discos ficarão assados, crocantes e sem as bolhas tradicionais). Asse por 12 minutos, retire a assadeira superior e o papel manteiga e asse por mais 3 minutos (ou até os discos ficarem dourados). Remova do forno e reserve os discos. Enquanto a massa estiver assando, prepare um purê de cebolas, colocando a

metade da manteiga e 1 colher de azeite numa frigideira. Esquente e adicione a cebola branca e o bacon. Cozinhe por aproximadamente 15 minutos, sem deixar a cebola dourar. Acrescente o creme de soja, o caldo de galinha e o vinho branco. Tempere com sal e pimenta e deixe reduzir um pouco. Com o auxílio de um processador, bata essa mistura até que obtenha-se um creme liso e cremoso. Reserve. Em outra panela, coloque a manteiga e o azeite restante. Adicione os cogumelos e salteie até caramelizar. Adicione a cebola roxa em lâminas bem finas, o tomilho e sal e pimenta. Cozinhe por mais 3 ou 4 minutos e retire do fogo. Aqueça levemente o purê de cebola e os discos de massa folhada. Distribua o purê de cebola (numa camada fina) sobre os discos e os cogumelos por cima. Polvilhe com lascas de parmesão e sirva quente.

**ALC COMUNICAÇÃO E MARKETING**

RUA ESTÁCIO DE SÁ 10/24 30430-010 GUTIERREZ BELO HORIZONTE / MG TEL 31 3337 25 33  
falecom@programavivercomestilo.com.br www.programavivercomestilo.com.br