



Escondidinho de Cogumelos



3-4 pessoas



Preparo: 20 minutos | Cozimento: 50 minutos | Total: 70 minutos

Categoria: Jantar

INGREDIENTES

Purê de batatas:

- 2,5 kg de batatas (da sua preferência)
- 4 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1/2 xícara de iogurte vegano
- 2 colheres de sopa de alho em pó
- Sal e pimenta do reino a gosto

Recheio:

- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 cebola grande, picada
- 900g de cogumelo (da sua preferência)
- 1 1/2 xícaras de alho poró, picado
- 1/2 xícara de cebolinha, picada
- 1 1/2 xícaras de ervilha
- 6 dentes de alho, picados
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Tomilho fresco
- 1/2 xícara de vinho branco seco

- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 3 xícaras de caldo vegetal
- 1/2 colher de sopa de mostarda Dijon

MODO DE PREPARO:

1. Pré-aqueça o forno à 180°C. Descasque as batatas e corte-as em quartos. Coloque em uma panela grande e cubra com água.
2. Adicione uma colher de sopa de sal na água. Deixe ferver por cerca de 20-25 minutos (ou até as batatas ficarem macias).
3. Reserve uma xícara da água das batatas e escorra-as.
4. Coloque as batatas de volta na panela e amasse-as com um amassador de batatas ou com um garfo.
5. Adicione o azeite de oliva, o alho, o iogurte, e a pimenta do reino. Misture bem.
6. Coloque 1/4 de xícara da água das batatas e bata com um batedor de ovos até ficar uma mistura cremosa e homogênea.

Para o recheio:

1. Em uma panela grande, aqueça o azeite de oliva em fogo médio. Doure as cebolas e os cogumelos por cerca de 7-8 minutos.
2. Adicione a cebolinha, a cenoura, o alho poró, o tomilho, o sal e a pimenta do reino. Mexa bem por cerca de 10 minutos, até a cenoura ficar al dente e os cogumelos chorarem água. Deixe o líquido evaporar.
3. Coloque o vinho. Ajuste o fogo para temperatura média-baixa e deixe ferver até a cenoura ficar macia e o vinho tiver evaporado. Adicione as ervilhas.
4. Adicione as 4 colheres de sopa de farinha de trigo, polvilhando-a por cima da mistura de forma mais ou menos uniforme. Mexa bem por cerca de 2 minutos para o trigo cozinhar.
5. Incorpore a xícara de caldo vegetal, mexendo constantemente até o caldo engrossar. Depois, coloque o restante do caldo, uma xícara de cada vez, deixando-o engrossar aos poucos.
6. Adicione a mostarda e desligue o fogo.
7. Ajuste os temperos de acordo com o seu gosto.

Para a montagem:

1. Coloque uma camada do purê de batatas no fundo de uma travessa de vidro. Cubra com o recheio.
2. Coloque o restante do purê de batatas por cima. Adicione um fio de azeite por cima do purê e, se quiser, um pouco de queijo parmesão vegano.
3. Leve para assar no forno pré-aquecido por cerca de 20-30 minutos, até ficar borbulhando e dourado. Sirva com cebolinhas frescas por cima, ou um ramo de tomilho fresco como guarnição.