

PATRIMÓNIO EM PROVA

# ALFÂNDEGA DA FÉ

Chefe António Vieira e Chefe  
Renato Cunha



COFINANCIAMENTO



PROMOTOR



CO-PROMOTORES



# Feijoada de cogumelos e feijoca branca

12 pessoas | 02h00

## ENQUADRAMENTO:

A paisagem rural de Sambade, na Serra de Bornes, é tradicionalmente definida por carvalhos e castanheiros, um ecossistema que promove solos extraordinários para o crescimento de um dos frutos silvestres mais ricos da montanha: os cogumelos. Sobejamente conhecidos pela sua qualidade e diversidade, nesta serra podemos encontrar cogumelos como boletus edulis, cantarelos (cibarius e lutescens), trompeta negra e pé-de-carneiro. Esta proposta gastronómica pretende homenagear a região, apresentando os cogumelos como elemento central o prato, num conjunto de grande riqueza, complexidade e valor gastronómico.

## INGREDIENTES:

250 g de feijoca branca seca

250 g de cogumelos boletus edulis

250 g de cantarelos cibarius

250 g de cantarelos lutescens

250 g de trompeta negra

250 g de pé-de-carneiro 4 cebolas grandes

1 cenoura grande

250 g de tomate maduro (preferencialmente tomate coração-de-boi)

50 g de polpa de tomate

100 ml de azeite virgem extra

150 ml de vinho branco seco

4 cabeças de alho

1 ramo de salsa

1 ramo de alecrim

1 ramo de tomilho

4 folhas de louro  
2 un de pimenta-malagueta (jindungo)  
5 g de pimenta preta em grão  
10 g de cominhos  
Sal marinho q. b.

### **UTENSÍLIOS:**

1 panela de 12 litros  
1 frigideira média  
1 placa de corte  
1 faca  
1 coador de rede fina  
1 colher de pau  
1 concha de servir  
1 colher de sopa para prova

### **CONFEÇÃO:**

Demolhar a feijoca durante 12 horas.

Cortar os cogumelos em pedaços grandes.

Fazer um caldo com as aparas dos cogumelos (pés), 2 cebolas cortadas grosseiramente, 1 cabeça de alho cortada ao meio, o vinho branco, o alecrim, o tomilho e a pimenta em grão.

Colocar 3 cabeças de alho a assar no forno, a 200°C, durante 30 minutos. Cortar do lado da raiz, extrair o puré que se forma no interior e reservar.

Coar o caldo e cozer a feijoca, em lume médio, durante 1 hora.

À parte, em azeite, refogar a cebola e a cenoura, cortadas em cubos de 2 cm, com o alho assado.

Juntar o louro e o jindungo picado muito fino.

Juntar o tomate e a polpa e deixar refogar durante 30 minutos.

À parte, saltear os cogumelos em azeite e fogo forte.

Juntar os cogumelos ao refogado.

Juntar a feijoca, mexer e deixar incorporar todos os elementos durante alguns minutos.

Retificar o sal, retirar as folhas de louro, juntar a salsa picada e os cominhos.