ENTRADA ♦ VEGETARIANO

Mousse Salgado de Shitake

Uma entrada elegante e surpreendentemente simples de fazer, perfeita para quem gosta de cogumelos e quer impressionar sem trabalho de última hora. O Cogumelo Shiitake King Funghi cozido é batido com creme de leite e gelatina, formando uma mousse aveludada que firma na geladeira, pronta para ser servida com torradas ou fatias de pão. Pode ser preparada com um dia de antecedência, o que torna qualquer recepção muito mais tranquila.

Contém: laticínios (creme de leite) e gelatina de origem animal. Verifique a tolerância antes de servir.

DIFICULDADE	PORÇÕES	TEMPO TOTAL	GRUPO ALIMENTAR
Fácil	**6 porções**	**30 min + 2h de geladeira**	**Vegetariano**

UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS

Panela · Liquidificador · Forma de silicone ou ramequins pequenos · Geladeira

INGREDIENTES

Cogumelo Shiitake King Funghi fresco, em cubos pequenos	**300 g**
Cebola picada	**½ unidade**
Alho picado	**1 dente**
Gelatina incolor sem sabor	**1 envelope (12 g)**
Creme de leite	**1 lata**
Caldo de legumes	**1 tablete**
Água	**1 xícara, + o necessário para hidratar a ge**

MODO DE PREPARO

1. Limpar o Cogumelo Shiitake King Funghi com papel toalha seco e cortar em cubos pequenos.

2. Numa panela, refogar a cebola e o alho, juntar o Shiitake, o caldo de legumes e 1 xícara de água. Cozinhar em fogo baixo por cerca de 15 minutos.

3. Escorrer bem, reservando o caldo do cozimento e o Shiitake separadamente.

4. Hidratar a gelatina conforme instrução da embalagem. Bater no liquidificador o creme de leite, a gelatina hidratada, metade do Shiitake reservado e um pouco do caldo do cozimento, até ficar homogêneo.

5. Misturar o restante do Shiitake picado à mistura batida, sem bater de novo, para manter pedaços na textura. Transferir para uma forma de silicone ou ramequins pequenos.

6. Levar à geladeira por pelo menos 2 horas, até firmar completamente.

EMPRATAMENTO E FINALIZAÇÃO

Desenformar sobre um prato ou tábua, acompanhado de torradas ou fatias de pão. Finalizar com um fio de azeite e ervas frescas picadas por cima. Ótima entrada para servir gelada, já pronta com antecedência.

DICAS DA KING FUNGHI

- Pode ser feita com um dia de antecedência: a mousse se mantém bem na geladeira por até 2 dias, ótima para organizar uma recepção.
- Desenformar com facilidade: forma de silicone facilita bastante na hora de desenformar sem quebrar.
- Sirva com torradas ou fatias de baguete levemente tostadas, que seguram bem a textura cremosa.
- Versão King Funghi: substitua metade do Shiitake por Cogumelo Paris King Funghi picado, para uma mousse com sabor mais suave.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Nutriente	Valor
Valor energético	145 kcal / 607 kJ
Carboidratos	5 g
dos quais açúcares	2 g
Proteínas	4 g
Gorduras totais	12 g
gorduras saturadas	7 g
Fibra alimentar	1 g
Sódio	≈ 260 mg *

** Valores estimados com base na Tabela TACO (UNICAMP) e TBCA (USP), por porção. O teor de sódio varia conforme o caldo utilizado. Esta tabela tem fins informativos e não substitui análise laboratorial.*