

SANDES ABERTA DE COGUMELOS E QUEIJO AZUL



INGREDIENTES

- 3 FATIAS GRANDES DE PÃO DE CEREAIS
- 4 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 2 CEBOLAS PEQUENAS
- 1 DENTE DE ALHO
- 8 COGUMELOS MARROM MÉDIOS
- 1 COLHER DE SOPA DE FUNCHO SECO
- 1 COLHER DE SOPA DE MOLHO DE SOJA
- 2 CHÁVENAS DE RÚCULA
- QUEIJO AZUL Q.B
- SEMENTES DE SÉSAMO PRETAS Q.B
- CEBOLA DESIDRATADA Q.B
- PIMENTA PRETA Q.B

CONFEÇÃO

1. Cortar as cebolas e o alho em rodellas bem finas, reservar.
2. Laminar os cogumelos, reservar.
3. Na taça, com o acessório misturador, colocar 3 colheres de sopa de azeite, acrescentar a cebola e o alho, programar 3 minutos, velocidade 1 a 120º.
4. Acrescentar os cogumelos, o funcho, a pimenta e o molho de soja, programar 7 minutos, velocidade 1 a 110º.
5. Numa frigideira grande anti-aderente, colocar uma colher de azeite e torrar o pão de ambos os lados.
6. Dispor o pão num prato, colocar a mistura dos cogumelos, depois a rúcula, o queijo em cubinhos e a cebola desidratada. Por fim dispor as sementes de sésamo e temperar a gosto com a pimenta.