

Damorida de cogumelos



Damorida de Cogumelos (foto divulgação: Livro Mesa Brasileira, Claudia Matarazzo – Editora SENAC)

Ingrediente para 2 porções:

- 2l de água;
- 08 pimentas variadas, inteiras;
- 10 pimentas-de-cheiro que não ardem;
- 02 colheres (sopa) de pó de cogumelo Yanomami Sanöma;
- 15g de cogumelo Yanomami Sanöma;
- 300g de cogumelo shiitake e shimeji;
- 02 colheres (sopa) de tucupi negro;
- Pedacos de beiju de mandioca a gosto;
- Sal a gosto

Preparo:

Em uma panela de barro coloque água, todas as pimentas, o pó de cogumelo e os cogumelos Yanomami (previamente hidratados) para ferver. Após abrir fervura, reduza ara fogo médio. Em uma frigideira antiaderente, grelhe os cogumelos shiitake e shimeji e, depois, acrescente na panela em que e4stão os outros ingredientes. Deixe cozinhar por 30 minutos em panela tampada, em fogo médio, até as pimentas estarem macias, Ajuste o sal se quiser.

Coloque o tucupi negro e tampe a panela até a hora de servir. Sirva em tigelas fundas ou cumbucas de tacará com pedaço do beiju de mandioca.

Diquinha!!!!

1. Podem ser utilizados cogumelos que você gostar ou encontrar;
2. Se não gostar de comida picante, coloque só 2 pimentas dedo-de-moça ou malaguetas inteiras. A picância está nas sementes, por isso elas não cozidas inteiras aqui.

Receita da Chef Denise Röhnelt de Araujo– retirada do Livro
Mesa Brasileira