



Crepes de cogumelos

# crepes de cogumelos

18 min | ★ | Prato Principal

para 8 pessoas

## ingredientes

50 g de farinha

Sal q.b.

1 colher de sopa de  
Becel Cozinha

1 ovo

1 dl de leite magro.

2 colheres de sopa de  
Becel Cozinha

2 dentes de alho picado

250 g de mistura de  
cogumelos congelados

Pimenta de moinho

1 colher de sobremesa de  
amido de milho Maizena

3 colheres de sopa de  
Vinho do Porto

2 colheres de sopa de  
salsa picada

## modo de preparação (para 8 porções)

para crepes de cogumelos

1. Tempere a farinha com uma pitada de sal, junte a Becel Cozinha, o ovo e o leite e misture muito bem. Cozinhe os crepes como habitualmente numa frigideira antiaderente e reserve-os, mantendo-os quentes.
2. Para fazer o recheio aqueça a Becel Cozinha numa frigideira, junte os dentes de alho picados e quando começarem a alourar adicione os cogumelos já descongelados. Tempere com uma pitada de sal e pimenta moída na altura e deixe cozinhar durante 3 a 4 minutos sobre lume médio a forte, mexendo de vez em quando.
3. Dissolva o amido de milho Maizena no vinho do Porto e deite sobre os cogumelos. Deixe ferver até o molho engrossar.
4. Retire do lume, junte a salsa e mexa.
5. Retire os cogumelos escorrendo o molho e distribua-os pelos crepes.
6. Dobre-os em quatro e regue com o molho que tiver restado na frigideira.

Saboroso!