

# Tortilha de cogumelos gratinados



De: Ricardo Elvas

Porções: 4 a 5 Pessoas

## Método de confeção

- 1 Laminar 2/3 dos cogumelos e os restantes cortar em brunesa (pequenos cubos)
- 2 Colocar a cebola e o alho a refogar com azeite e adicionar o tomate e o pimento cortados em brunesa
- 3 Juntar os cogumelos cortados em brunesa e deixar refogar bem e retirar metade para fazer a linha que esta ao lado da tortilha como na fotografia
- 4 Colocar o restante refogado num tabuleiro untado e com papel vegetal no fundo e juntar ovo ao preparado e levar ao forno a 160°C aprox. 15 minutos
- 5 Saltear os cogumelos com azeite e alho e adicionar o bechamel previamente confeccionado e levar ao forno
- 6 Cortar a tortilha em retângulos sobrepondo os gratinados e hortelã
- 7 Fazer uma linha com os legumes em brunesa e a cebola roxa e folhas de hortelã

**Notas:** Colocar a tortilha no prato ao lado da linha como na foto

## Ingredientes

- 500 gr de cogumelos frescos
- 50 gr de cebola
- 300 ml de leite
- 15 ovos
- 80 gr de tomate
- 30 gr de cebola roxa
- 60 gr de pimento
- 30 gr de manteiga
- 30 gr de farinha
- 30 ml de azeite
- 15 gr de alho
- Q.B. sal
- Q.B. pimenta
- Q.B. hortelã