

Cantaril com champanhe rosé e cogumelos shiitake e enoki

Cantaril fish with rosé champagne and shiitake and enoki mushrooms

**LUX** WOMAN



**CANTARIL COM CHAMPANHE ROSÉ E COGUMELOS SHIITAKE E ENOKI**  
2 pessoas

**Ingredientes:**

- 250 g de cebolos ou cebolas
- 2 pak choy miniatura (80 g)
- 2 bolbos de funcho miniatura (60 g)
- 150 g de cogumelos shiitake frescos
- ou 20 g de cogumelos shiitake secos, demolhados de um dia para o outro
- 80 g de cogumelos enoki
- 50 ml de molho de soja para peixe e marisco
- 2,5 dl de champanhe rosé
- 1 cantaril com 700 g, amanhado
- Cebolinho às rodelinhas, para enfeitar

**Preparação:**

1. Corte os cebolos, as pak choy e o funcho, no sentido do comprimento, e espalhe-os no fundo da cataplana. Junte os cogumelos shiitake cortados em lâminas grossas (os mais pequenos inteiros) e os enoki inteiros.
2. Disponha o cantaril sobre esta cama de legumes, adicione o molho de soja e regue com o champanhe. Não é preciso juntar sal, porque o molho de soja já é salgado.
3. Feche a cataplana e leve a lume brando, durante cerca de 15 minutos, ou a gosto. No fim, enfeite com o cebolinho às rodelinhas.

**A Revista de Vinhos recomenda:**  
Soalheiro espumante bruto Alvarinho 2014, €13,50