

## Migas de púcaras

*Macrolepiota procera*

(© Universidade de Évora - Departamento de Biologia 2007)

### Ingredientes

- 500 g de chapéus de macrolepiotas;
- 100 g de chouriço de carne;
- 1 dl de azeite;
- 1 cebola média;
- 4 dentes de alho;
- 1 molho de coentros;
- 1 colher de chá de colorau;
- sal q.b.;
- 750 g de pão alentejano duro;
- 6 ovos.

### Preparação

- Preparar os cogumelos, retirando o pé e pelando e cortando os chapéus em tiras;
- Cortar o chouriço em rodela e fritar no azeite; escorrer e reservar;
- Picar a cebola e os alhos e refogar na gordura onde se fritou o chouriço;
- Adicionar os cogumelos, os coentros picados, o colorau, sal e deixar estufar com o recipiente destapado, até ficar bem apurado;
- Adicionar o pão esfarelado, misturar tudo e juntar os ovos previamente batidos;
- Misturar bem e moldar em forma de rolo;
- Colocar as rodela de chouriço sob o rolo e acompanhar com azeitonas pretas.