

“É aliciante. Desperto bem cedo com anormal facilidade e a visão de um termómetro que treme encolhido não é capaz de me desanimar. Hoje espera-me uma festa dos sentidos. Visto uma roupa mais quentinha que me proteja também da humidade, calço umas botas de borracha, navalha, cesto de vime, a omnipresente máquina fotográfica e uns guias da natureza na mochila (sempre me pode surgir no caminho flora ou fauna selvagem desconhecida) e – dou início à “expedição”. “



Cogumelos Selvagens

È assim que os cogumelos chegam á sua cozinha.



A rede cooperativa de venda direta



Amanita ponderosa (tratulho)

Conhecidos como tratulhos os *Amanita ponderosa* são dos cogumelos mais apreciados na beira baixa. Pouco conhecidos noutras regiões por ser uma espécie exclusiva da região centro e estremadura espanhola.

Aparecendo em meados de Março, numa altura de escassez de torna esta espécie muito valiosa.

Atinge o seu esplendor culinário no afamado arroz de tratulhos, onde são guisados com cebola, azeite e presunto, adicionando posteriormente o arroz e deixando cozer em lume brando.



Preço
18 €

Hidnum repandum (pé de carneiro)

Os *hidnum repandum* (pé de carneiro) são uns cogumelos bastante polivalentes.

Têm uma boa consistência que permite cozinhá-los em refo-gados ou guisados...

Têm um sabor característico que pode ser facilmente degus-tado em salteados ou ovos mexidos...



Preço
8 €

Cantarelo cibarios (cantarelo)

Os cantarelos são conhecidos como os cogumelos gourmet por causa da sua carne apetitosa e sabor.

O cantarelo tem um cheiro muito agradável e frutado, que lembra alperces.

Encontram-se nas florestas de coníferas e caducifólias. Nas clareiras das florestas é comum ver tapetes destes cogumelos.



Preço
10 €



Cantharellus lutescens

Com o seu rico aroma frutado e agradável textura os cantharellus lutescens estão entre as melhores delícias culinárias da Natureza.

apesar de o cogumelo mais o pequeno da sua família em termos culinários e tão bom ou superior aos seus parentes maiores.

Infelizmente é muito menos comum.



Preço
9,6€

Cantharellus tubaeformis

Com um aroma menos notado que os seus parentes mas com melhor textura devido ao maior tamanho que os lutescens, os cantharellus tubaeformis dão uma excelente refeição económica e saudável para a sua família.



Preço
7,7€



MilhoRei
Direct Selling

A rede cooperativa de venda direta