

Compota de cogumelos

(© Universidade de Évora - Departamento de Biologia 2007)

Ingredientes

- 1 kg de *Cantharellus cibarius*, *Cantharellus lutescens*, Boletos ou *Amanita caesarea*;
- 1 casca de limão;
- 800 g de açúcar amarelo;
- 1 colher de anis estrelado em pó;
- 1 pau de canela.

Preparação

- Ferver 3 dl de água;
- Adicionar os cogumelos cortados em pedaços pequenos, o anis, a casca do limão e o açúcar e deixar durante 25 minutos, mexendo com uma colher de pau;
- Retirar a casca de limão e triturar o preparado;
- Levar novamente ao lume por mais 5 minutos;
- Deixar arrefecer e armazenar em recipientes próprios.