

SHIMEJI COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

2 badejas de cogumelo shimeji
1 vidro de leite de coco
2 tomates maduros cortados em cubos pequenos, sem pele
1/2 cebola média cortada em pétalas finas
3 dentes de alho amassados
1 1/2 colher de curry em pó
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
5 pimentas biquinho cortadas ao meio

MODO DE PREPARO

Limpe e corte o shimeji; reserve
Misture em um recipiente o leite de coco, o curry, a pimenta
Refogue a cebola e o alho
Acrescente os tomates e a pimenta biquinho
Junte o shimeji
Quando o volume do shimeji reduzir pela metade, acrescente o leite de coco e deixe cozinhar por 2 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10896-shimeji-com-leite-de-coco.html>