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