SHITAKE DA MAFU

INGREDIENTES

200 g de cogumelos shitake

3 dentes de alho

1/2 cebola

3 colheres (sopa) de azeite

7 ramos de salsinha

sal a gosto

50 ml de saquê

1 colher de molho Tarê

pimenta-do-reino branca

MODO DE PREPARO

Com um pano úmido (ou papel-toalha), limpe os cogumelos-de-paris e o shitake – não lave sob água corrente, eles absorvem água e perdem o sabor. Corte os cogumelos em 3 fatias grossas. Caso estejam pequenos, corte apenas ao meio.

Descasque e pique fino os dentes de alho e a cebola. Lave, seque e pique a salsinha.

Leve uma frigideira grande ao fogo médio. Quando aquecer, regue com o azeite, adicione o alho e mexa por 1 minuto para perfumar, depois adicione a cebola. Junte os cogumelos, tempere com sal e pimenta a gosto e refogue por 2 minutos.

Junte o saquê e o Molho Tarê. Tampe a frigideira por mais 2 minutos , até que os cogumelos fiquem macios e levemente dourados.

Desligue o fogo, misture a salsinha picada e sirva a seguir.

Dica: Fica uma delícia servido com polenta mole, cuscuz marroquino, arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13440-shitake-da-mafu.html