

TALHARIM COM SHIMEJI RÁPIDO

INGREDIENTES

- 250 g de talharim
- 1 bandeja shimeji branco/200 g
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de azeite
- 3 colheres (sopa) de shoyu
- 1 colher (chá) de sal
- 1,5 litro de água

MODO DE PREPARO

Ferva a água com o sal e o azeite, coloque o talharim na água fervente e deixe por 3 minutos.

Deixe o talharim escorrer.

Separe o shimeji do talo e lave rapidamente, para não acumular água.

Em uma panela coloque a manteiga, deixa ela aquecida e coloque o shimeji.

Mexa por aproximadamente 3 minutos.

Coloque o shoyu e mexa durante 1 minuto.

Coloque o talharim e mexa rapidamente.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13525-talharim-com-shimeji-rapido.html>