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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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