TACO DE COGUMELOS (SHIMEJI OU SHITAKE)

INGREDIENTES

1 bandeja de shimeji ou shitake

1/2 pimentão vermelho

1 cebola pequena

2 colheres (sopa) de extrato de tomate

1/2 colher (chá) de páprica doce

1/4 de colher (chá) de pimenta preta

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de molho shoyu

sal a gosto

1 fatia de mussarela

1 pedaço pequeno de queijo emmental

4 tacos ou tortilhas mexicanas

MODO DE PREPARO

Cogumelo:

Lave e corte o cogumelo de sua preferência (shimeji ou shitake).

Em uma frigideira, coloque os cogumelos e deixe fritar por aproximadamente 3 a 5 minutos.

Escorra a água da frigideira.

Coloque 1 colher (sopa) de manteiga e 1 colher (sopa) de molho shoyu e deixe fritar por mais 3 a 5 minutos.

Desligue o fogo e reserve.

Recheio:

Corte a cebola e o 1/2 pimentão em pedaços de aproximadamente 1 cm x 1 cm.

Corte os queijos em pedaços pequenos.

Coloque um fio de óleo em uma frigideira, coloque a cebola, o pimentão, 1/2 colher (chá) de páprica doce, 1/4 de colher (chá) de pimenta preta e sal a gosto e frite por 3 a 5 minutos.

Coloque o cogumelo previamente frito.

Em seguida, adicione as 2 colheres de molho de tomate e, caso seja necessário, acrescente um fio de água.

Deixe fritar por 3 a 5 minutos e, após esse tempo, apague o fogo e acrescente o queijo.

Montagem do taco:

Recheie o taco ou tortilha mexicana (escolha o que mais gostar).

Coloque 2 colheres da mistura por taco ou tortilha.

Tempere com a pimenta vermelha de preferência e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14056-taco-de-cogumelos-shimeji-ou-shitake.html