

ANTEPASTO DE SHIMEJI

INGREDIENTES

1 bandeja de shimeji preto
1 cebola roxa
1/2 pimenta dedo-de-moça
sal
pimenta-do-reino
salsa desidratada
1/2 limão
azeite

MODO DE PREPARO

Desfie o shimeji, corte a parte inferior e desfie um a um, e lave em água corrente, reserve.

Em uma panela, aqueça 1 litro de água e deixe até ferver.

Após, adicione os shimejis desfiados na água fervente por 2 minutos.

Retire, coloque em uma peneira e passe em água corrente até esfriar. Reserve e deixe escorrer toda a água.

Corte a cebola roxa ao meio e depois corte em fatias bem finas. Lave em água corrente e reserve até escorrer toda a água.

Em um recipiente com tampa adicione o shimeji, cebola fatiada, pimenta dedo-de-moça picadinha em fatias bem finas.

Tempere a gosto com: sal, pimenta-do-reino, salsinha, salsa desidratada, azeite e limão, misture tudo.

Deixe em repouso na geladeira por 12 horas antes de servir.

Sirva com canapés.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16491-antepasto-de-shimeji.html>