

SHIMEJI DE RODÍZIO JAPONÊS

INGREDIENTES

400 g de shimeji branco (2 bandejas)

Shoyu

2 colheres (sopa) de açúcar

1 1/2 colher (sopa) de manteiga ou margarina

Sal a gosto

Cebolinha

MODO DE PREPARO

Lave os shimejis e separe-os de forma que não fiquem muito pequenos, pois tendem a murchar.

Em uma panela ou frigideira, derreta a manteiga.

Acrescente o shimeji, o shoyu a gosto, o açúcar e o sal.

Deixe cozinhando por cerca de 15 minutos, ou até ele ficar bem marronzinho.

Experimente, pois cada um gosta pode gostar com mais ou menos shoyu.

Utilize cebolinha para finalizar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16840-shimeji-de-rodizio-japones.html>