

# PURÊ DE BATATA BAROA COM SHIMEJI E OVO POCHÉ

## INGREDIENTES

5 batatas baroa  
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina  
1 colher (sopa) de requeijão  
200 ml de leite  
1/2 dente de alho  
300 g de shimeji  
5 colheres (sopa) molho shoyu  
1/2 dente de alho picado  
Cebolinha a gosto  
1 ovo

## MODO DE PREPARO

### PREPARO DO SHIMEJI:

Preparo do shimeji: Derreta 1 colher (sopa) de margarina/ manteiga e acrescente 1/2 dente de alho picado. Jogue o shimeji lavado e cortado e deixe soltar a água naturalmente. Quando estiver secando, acrescente as 5 colheres de molho shoyu e deixe secar. Jogue a cebolinha e misture com o fogo ligado, por mais 1 minuto.

### PREPARO DO OVO POCHÉ:

Preparo do ovo poché: Em uma panela, ferva a água. Quando estiver fervida, faça um "redemoinho" com uma colher e jogue o ovo que estava separado bem no meio do redemoinho (não quebre diretamente o ovo na água). Deixe o fogo ligado por 30 segundos e apague. Aguarde 1 minuto e retire com o auxílio de uma escumadeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17518-pure-de-batata-baroa-com-shimeji-e-ovo-poche.html>