

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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