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.

©2025 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