

MOLHO BRANCO COM SHITAKE

INGREDIENTES

- 500 g de shitake fresco
- 2 latas de creme de leite
- 1 cebola picada
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher de azeite/óleo
- 1 pacote queijo ralado

MODO DE PREPARO

- Corte o Shitake em tiras finas.
- Refogue a cebola no azeite até dourar.
- Acrescente o shitake e mexa um pouco.
- Acrescente o sal e a pimenta-do-reino
- Shitake cozinha muito rápido, cerca de um minuto e já está no ponto.
- Acrescente o creme de leite e o queijo.
- Mexa mais uma vez e desligue o fogo.
- Sirva quente com macarrão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18497-molho-branco-com-shitake.html>