

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.
Mexe mais uma vez e desligue o fogo.
Sirva quente com macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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