

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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