PENNE AO MOLHO DE SHITAKI

INGREDIENTES

300 g de macarrão tipo penne

30 g de cogumelo shitaki desidratado

1 caixa de creme de leite

1 cebola pequena

2 colheres (sopa) de manteiga

60 ml de molho shoyu

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Hidrate os cogumelos shitaki em água quente, deixando hidratar por pelo menos 20 minutos.

Em uma frigideira, coloque cebola picada em cubos pequenos e a manteiga, refogue a cebola até que ela fique transparente.

Junte o shitaki à cebola e refogue por 1 minuto e 30 segundos.

Adicione o shoyu e o creme de leite e continue misturando até começar a ferver.

Acrescente sal a gosto, se necessário.

Adicione o macarrão penne já cozido na forma como manda a embalagem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20238-penne-ao-molho-de-shitaki.html