

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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