

SHIMEJI NA MANTEIGA

INGREDIENTES

500 g de shimeji fresco separados, lavados e espremidos

2 colheres de manteiga

3 colheres (sopa) de molho de soja (shoyu)

1 colher (chá) de açúcar

1 colher (sobremesa) de saquê para cozinha

1 colher (café) de óleo de gergelim

2 colheres (sopa) de cebolinha

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga em uma panela e leve ao fogo para derreter.

Junte o shimeji e misture bem.

Adicione os outros ingredientes e deixe até secar todo líquido, mexendo sempre, até ficar só na manteiga.

Desligue o fogo e misture a cebolinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/21063-shimeji-na-manteiga.html>