

ESPAGUETE COM ESPINAFRE E SHIMEJI

INGREDIENTES

1 maço de espinafre
1 pacote de espaguete
400 g de shimeji seco
2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
1/2 xícara (chá) de shoyu
gingibre ralado, cebolinha, salsinha e gergelim a gosto

MODO DE PREPARO

Pique o espinafre (com talo) e "desmembre" o shimeji.

Em uma panela, derreta 1 colher (sopa) de margarina e, em seguida, acrescente o espinafre picado para refogar.

Numa outra panela, derreta 1 colher (sopa) de margarina e acrescente o shimeji.

Mexa o shimeji até que comece a diminuir seu volume, em seguida, acrescente o shoyu, o gengibre, a cebolinha, a salsinha e o gergelim.

Misture até todos os ingredientes se incorporarem.

Escorra o espinafre e junte ao shimeji.

Mexa até incorporar todos os ingredientes novamente.

Ferva água o suficiente para cobrir o espaguete (cortado ou inteiro), acrescente uma colher (sopa) de azeite e uma pitada de sal à água.

Cozinhe o macarrão e escorra.

Num recipiente para servir, coloque o macarrão e misture os outros ingredientes a ele.

Pode acrescentar quais temperos preferir, porém, no lugar do sal, use um pouco mais de shoyu.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21448-espaguete-com-espinafre-e-shimeji-2.html>