

STROGONOFF DE SHIITAKE (VEGANO)

INGREDIENTES

40 g de shiitake desidratado
cogumelos shimeji e/ou nameko a gosto
1/2 caixa de creme de soja
1/2 cebola média
2 tomates médios
alho a gosto
noz moscada a gosto
páprica picante a gosto
pimenta calabresa a gosto
2 colheres (sopa) de shoyu
6 colheres (sopa) de molho de tomate
sal a gosto
1 colher (café) de açúcar
óleo de canola

MODO DE PREPARO

Hidrate o shiitake em água morna por 10 minutos.
Escorra e acrescente novamente água morna por mais 10 minutos.
Corte-os em fatias e acrescente as 2 colheres de shoyu, reserve.
Corte a cebola e o tomate (sem pele e sem sementes) em cubos.
Aqueça um fio de óleo de canola, acrescente o alho (utilizei meia colher (café) de alho já picadinho (pronto, sem sal), e a cebola.
Frite até dourar.
Adicione os cubos de tomate e o molho de tomate, sal (a gosto) e o açúcar.
Acrescente aproximadamente 20 colheres (sopa) de água, deixe em fogo baixo.
Cozinhe por aproximadamente, 2 a 3 minutos.
Acrescente o shiitake, os cogumelos shimeji e/ou nameko, uma pitada de noz-moscada, 2 colheres (café) de páprica picante, e uma pitada de pimenta calabresa.
Deixe cozinhar por 10 minutos, ainda em fogo baixo.
Desligue o fogo e adicione o creme de soja e misture bem.
Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21474-strogonoff-de-shiitake-vegano.html>