

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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