

CREPIOCA DE SHIMEJI

INGREDIENTES

2 ovos

6 colheres (sopa) de tapioca

200 g de shimeji branco

1/2 cebola

4 colheres (sopa) de molho shoyu light

1/2 colher (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Corte o shimeji do tamanho que preferir e a cebola em rodela bem fininhas.

Em uma vasilha, bata com uma colher a tapioca e os ovos até virar uma massa.

Aqueça a frigideira em fogo médio e acrescente o shimeji.

Quando a água secar, coloque o shoyu light.

Quando o shimeji estiver dourado, ponha a mistura de tapioca com ovos e mexa um pouco para misturar a massa com os cogumelos parecida com um omelete e deixe fritar

Com uma espátula, vire, frite o outro lado e está pronta a sua crepioca de shimeji.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22062-crepioca-de-shimeji.html>