

# SHIMEJI EMPANADO CROCANTE

## INGREDIENTES

300 g de shimeji fresco (1 bandeja)  
sal e pimenta a gosto  
alho e cebola em pó a gosto  
1 xicara de farinha de trigo  
1 colher (chá) de bicabornato de sódio  
1/2 xícara de água ou o quanto bastar  
sal a gosto  
farofa pronta de milho Yoki para empanar  
óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Higienize os cogumelos conforme a embalagem e corte a parte mais grossa  
Forre um prato com papel  
Disponha os cogumelos e cubra com mais um papel  
Leve ao micro  
Esse processo vai fazer com que retire o excesso de água do cogumelo  
Em seguida, coloque os cogumelos em um recipiente e tempere com sal, pimenta, alho e cebola em pó a gosto (coloque o tempero seco que você gosta)  
Coloque água até que fique uma massa mole e homogênea (não deve ficar muito líquida nem muito pesada)  
Passe o cogumelo na massa e depois na farofa, repita esse processo mais uma vez para que fique uma camada grossa e crocante  
Cuidado que pode espirrar óleo devido ao cogumelo possuir água em sua composição  
Receita enviada por Ana Carolina dos Santos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2354-shimeji-empanado-crocante.html>