

COUVE-CHINESA COM COGUMELOS E MACARRÃO

INGREDIENTES

500 g de couve chinesa (pak choi)
óleo de soja para fritar
2 colheres (sopa) de óleo de amendoim
10 g de gengibre fresco e picado
20 g de shiitake
4 colheres (sopa) de vinho de arroz
sal a gosto
200 ml de caldo de frango
20 g de macarrão de soja hidratado em água fria
pimenta-do-reino a gosto
1 colher (sopa) de fécula de batata
1/2 xícara (café) de água

MODO DE PREPARO

Limpe e retire a pele da couve-chinesa e corte os talos em tiras de cerca de 8 cm de comprimento.

Mergulhe a couve em óleo, a 180º C, por 4 segundos, retire e reserve.

Em uma panela wok com o óleo de amendoim, refogue o gengibre, acrescente os talos da couve-chinesa e salteie-os com o shiitake por 1 minuto.

No final de cozimento, junte o vinho de arroz e tempere com sal.

Em seguida, acrescente o caldo de frango e o macarrão de soja.

Acerte o sal e a pimenta e adicione a fécula de batata dissolvida na água.

Cozinhe por 2 minutos e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23949-couve-chinesa-com-cogumelos-e-macarrao.html>