

COGUMELOS COM BROTO DE BAMBU

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de óleo de amendoim
- 1 g de gengibre fresco bem picado
- 10 g de talo verde de cebolinha cortado em tiras de 2 cm
- 150 g de broto de bambu cortado em lâminas
- 10 g de cenoura aferventada e cortada em lâminas
- 150 g de shiitake frescos
- 2 colheres (sopa) de vinho de arroz
- 200 ml de caldo de legumes
- 1 colher (sopa) de fécula de batata, diluída em 1/2 xícara (café) de água
- sal a gosto
- 1 colher (chá) de molho de soja

MODO DE PREPARO

Em uma panela wok com o óleo, refogue o gengibre e a cebolinha.

Quando estiverem levemente tostados, junte o broto de bambu, a cenoura e o shiitake.

Salteie por 30 segundos em fogo alto, acrescentando o vinho de arroz e o caldo de legumes.

Quando levantar fervura, adicione a fécula de batata diluída em água para espessar o molho e unir os ingredientes.

Tempere com o sal e adicione o molho de soja.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23965-cogumelos-com-broto-de-bambu.html>