

# MACARRÃO COM SHIMEJI

## INGREDIENTES

- 200g de shimeji branco
- 250g de macarrão para yakissoba
- Margarina
- 2 dentes de alho picado
- 1/2 cebola pequena picada
- Cheiro verde
- Pimenta do reino à gosto
- 7 colheres de shoyu
- 1 cx de creme de leite
- 1 dose de saquê (opcional)
- 1 colher de sopa de sal ( para o cozimento do macarrão)

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho:Derreta 1 colher (sopa) de margarina e frite o alho e a cebola, coloque a pimenta-do-reino. Acrescente o shimeji e a dose do saquê, refogue por 3 minutos, não pare de mexer durante o cozimento. Após o cozimento acrescente o shoyu, mexa para misturar em todo o shimeji e acrescente o creme de leite e o cheiro-verde. Misture estes ingredientes e desligue o fogo.

### MACARRÃO:

Macarrão:Cozinhe o macarrão somente na água com o sal. Siga o tempo de cozimento que consta na embalagem. Após cozinhar o macarrão, escorra a água. Em uma panela com o tamanho suficiente para todo o macarrão, derreta 1 colher de (sopa) de margarina e frite o macarrão, por 1 minuto. Misture o macarrão ao molho, está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24540-macarrao-com-shimeji.html>