

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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