

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>