

FRANGO COM SHIMEJI E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

200 g shimeji
200 g filé de peito de frango
100 g requeijão cremoso light / tradicional
4 colheres (sopa) de azeite extra virgem
5 colheres (sopa) de shoyu light / tradicional
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
salsa a gosto
cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

SHIMEJI:

Shimeji: Coloque 2 colheres de sopa de azeite na frigideira, aguarde o azeite esquentar, adicione o shimeji já lavado e escorrido em fogo alto.

Aguarde o shimeji soltar água, quando já estiver secando novamente, adicione 3 colheres de sopa de shoyu, mexa o shimeji enquanto o shoyu é reduzido, para que ele fique bem temperado.

Deixe o shimeji dourando até ficar bem firme, seu volume reduzirá pela metade.

Adicione a cebolinha, desligue o fogo e reserve.

FRANGO:

Frango: Tempere os filés de frango com sal e pimenta-do-reino a gosto (não exagerar no sal, pois o shoyu já é bastante salgado).

Adicione o restante de azeite na mesma frigideira que foi feito o shimeji, e coloque os filés de frango em fogo alto.

Adicione uma colher de sopa de shoyu por cima dos filés e deixe dourar.

Vire os filés e adicione o restante do shoyu em cima deles.

Quando estiver quase no ponto, retire os filés e fatie em finas tiras.

Coloque novamente na frigideira para dar o acabamento final, por cerca de 1 minuto.

Adicione novamente o shimeji na frigideira, mescle com o frango e adicione o requeijão, desligando o fogo.

Mexa até o requeijão incorporar com o restante dos ingredientes e finalize com salsa e cebolinha a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26806-frango-com-shimeji-e-requeijao.html>