

SHIMEJI NO MARACUJÁ

INGREDIENTES

200 g de shimeji fresco
azeite (ou manteiga) a gosto
polpa de 1 maracujá
1 colher (sopa) de mel (ou açúcar)
alho a gosto
shoyu a gosto
sal a gosto
cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe o shimeji e reserve.

Numa panela ou frigideira, aqueça o azeite ou manteiga e junte o alho amassado para dourar.

Junte o cogumelo e deixe fritar até que o aspecto fique homogêneo.

Nesse momento, o shimeji deve ter soltado um 'caldo' - espere o caldo secar e adicione o shoyu, o sal e o mel.

Quando a cor estiver homogênea adicione a polpa do maracujá e cozinhe até reduzir o caldo.

Acrescente o cheiro verde e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26809-shimeji-no-maracuja.html>