# ESCONDIDINHO DE SHIMEJI

## INGREDIENTES

### PARA O PURÊ:

Para o purê:500 g de mandioca (aipim) cozida

1 dente de alho

1 colher de chá de azeite

leite o quanto bastar para dar consistência ao purê

sal a gosto

### PARA O RECHEIO:

Para o recheio:500 g de shimeji

1/2 cebola roxa

1 dente de alho

1 colher de chá de azeite

1 colher de chá de shoyu

1/2 colher de chá de óleo de gergelim

cebolinha picada a gosto

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### PARA O PURÊ:

Para o purê:Refogue o alho no azeite, quando estiver moreninho abaixe o fogo e coloque as mandiocas cozidas e amassadas.

Em seguida, vá colocando o leite, até ficar firme, acerte o sal e reserve.

### PARA O RECHEIO:

Para o recheio:Refogue a cebola e o alho no azeite.

Em seguida, coloque o shimeji cru, abaixe o fogo e vá mexendo até murchar.

Assim que murchar, acrescente o shoyu, o óleo de gergelim e a cebolinha, se necessário, coloque sal.

Em seguida, em potinhos individuais ou em um refratário de vidro untado com azeite, coloque uma camada do purê.

Depois, coloque o shimeji e mais uma camada do purê.

Salpique gergelim em cima.

Coloque no forno a 180°C por 30 minutos.

Sirva com escarola refogada e fica uma delícia, super saudável e nutritivo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26997-escondidinho-de-shimeji.html