

REFOGADO DE COGUMELO E ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

2 talos de alho-poró cortados em rodelas
1 bandeja de cogumelos frescos fatiados
2 dentes de alho picados
1 cebola média cortada
1 colher de manteiga
1 dose vodka
1 pitada de orégano
azeite para refogar
molho shoyo a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite em uma frigideira grande ou em uma panela, aqueça-o.

Coloque a cebola, até que fique dourada (mexa, para não queimar).

Acrescente o alho picado, mexa mais um pouco e coloque o alho-poró.

Refogue bem e acrescente os cogumelos frescos.

Para finalizar, coloque o orégano, a vodka e o shoyo, mexa bem e sirva.

Dica: decore com morangos fatiados e sirva com um vinho tinto suave.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28429-refogado-de-cogumelo-e-alho-poro.html>