ESPAGUETE DE ABOBRINHA COM MOLHO CREMOSO DE COGUMELOS

INGREDIENTES

4 abobrinhas médias

2 colheres (sopa) de manteiga Président sem sal

250 g de tomate cereja cortados ao meio

300 g de shimeji

200 g de cogumelo paris fatiado em lâminas

100 g de azeitonas pretas sem caroço fatiadas

4 colheres (sopa) de shoyu

140 g de queijo fundido Président

100 g de queijo parmesão Président ralado

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em fogo médio, refogue os cogumelos na manteiga, depois adicione o shoyu e o queijo fundido

Adicione o tomate e as azeitonas

Desligue o fogo, adicione metade do parmesão e o cheiro verde, reserve

Corte as abobrinhas em forma de espaguete, utilizando uma faca ou ferramenta própria (encontrada facilmente em lojas de utensílios domésticos)

Escorra normalmente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2848-espaguete-de-abobrinha-com-molho-cremoso-de-cogumelos.html