

MOLHO DE CHAMPIGNON FRESCO

INGREDIENTES

250 g de champignon frescos
1 colher (sopa) de suco de limão, 15 ml
3 colheres (sopa) de azeite de oliva espanhol, 30 g
1/2 xícara (chá) de cebola ralada, 85 g
1 colher (sopa) de molho de soja (shoyu), 15 ml
1 caixinha de creme de leite, 200 g
3 colheres (sopa) de cebolinha-verde picada, 12 g
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe os champignons, com cuidado, esfregue-os com um pedaço de pano, enxague e tire a parte mais dura do pedúnculo.

Corte-o em lâminas finas e coloque em uma tigela com água e suco de limão.

Reserve.

Aqueça o azeite de oliva em uma panela, junte a cebola e refogue por 2 minutos, mexendo de vez em quando, ou até murchar.

Escorra os cogumelos e incorpore-os ao refogado de cebola.

Junte o molho de soja e deixe cozinhar em fogo baixo, mexendo de vez em quando, por 10 minutos ou até os champignons ficarem macios.

Misture o creme de leite, a cebolinha e acerte o sal.

Cozinhe por mais 2 minutos, mexendo de vez em quando ou até ferver.

Retire do fogo.

Sirva com massas ou arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28643-molho-de-champignon-fresco.html>