

MACARRÃO DE ABOBRINHA COM SHITAKE

INGREDIENTES

1 abobrinha
5 cogumelos shitakes (usei seco)
2 dentes de alho
4 colheres de azeite
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a abobrinha em tiras finas com um cortador próprio para isso. Não utilize a parte das sementes, reserve.
Hidrate o shitake na água quente por 20 minutos e depois corte em tiras finas.
Em uma panela grande, bem aberta, frite o alho triturado com sal no azeite e adicione o shitake.
Adicione meia xícara de água e refogue por aproximadamente 5 minutos ou até que a água tenha secado.
Acrescente a abobrinha e mexa envolvendo os ingredientes.
Acerte o sal e pimenta, se necessário mais um fio de azeite.
Refogue rapidamente, aproximadamente 3 minutos, de modo que a abobrinha apenas murche e não fique mole.
Pode-se adicionar outros temperos conforme a preferência de cada um.
Vai muito bem com bife de frango grelhado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29011-macarrao-de-abobrinha-com-shitake.html>