

SHIMEJI AO MOLHO BRANCO DO CANIATO

INGREDIENTES

1 cebola roxa pequena picada
3 dentes de alho picados
100 g de shimeji fresco
1 litro de leite
200 g de requeijão (1 copo)
2 colheres de sopa de shoyu
4 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sopa de azeite
1 colher de chá de noz moscada
sal
salsinha picada

MODO DE PREPARO

Em uma panela Wok ou uma grande frigideira aqueça a manteiga e o azeite e refogue a cebola.

Acrescente o alho picado e deixe refogar por uns 2 minutos.

Coloque o shimeji e deixe amolecer, mas só um pouco, ponha o shoyu, sal e a noz moscada e deixe por mais 2 minutos.

Coloque o leite e mexa, quando ferver acrescente o requeijão e a salsinha e apague o fogo.

Corrija o sal.

Cozinhe o macarrão e acrescente o molho.

Para esta quantidade de molho cozinhe 750 g de macarrão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31074-shimeji-ao-molho-branco-do-caniato.html>