

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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