

SHITAKE RECHEADO

INGREDIENTES

1 bandeija de shitake fresco
150 g de queijo parmesão ralado
4 colheres (sopa) salsinha bem picada
azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Retire os talos do shitake .

Pique os talos bem fininhos e misture os talos com o queijo ralado e a salsa.

Recheie os shitates com essa mistura.

Arrume-os em uma assadeira, regue com um fio de azeite e leve ao forno por cerca de 10 a 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31554-shitake-recheado.html>