

# PENNE AO SHITAKE

## INGREDIENTES

- 250 g de penne (meio pacote)
- 1 bandeja de shitake fresco cortado em tiras
- 4 dentes de alho cortados em lâminas finas
- 1 lata de creme de leite (pode ser light)
- 2 colheres (sopa) de shoyu
- 1 envelope de caldo de legumes granulado
- Salsa picada a gosto

## MODO DE PREPARO

Ferva água suficiente para a quantidade de massa com um punhadinho de sal e um fio generoso de azeite ou óleo neutro (girassol, canola, soja ou milho). Adicione a massa e cozinhe al dente. Em uma frigideira funda ou wok, coloque cerca de 2 colheres (sopa) de azeite, acrescente o alho. Dê uma douradinha, acrescente o shitake e refogue até dar uma murchada. Acrescente o creme de leite, misture e acrescente o caldo de legumes. Deixe ferver, acrescente o shoyu, misture bem, polvilhe a salsa picada e apague o fogo.

Acrescente a massa cozida, misture e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34397-penne-ao-shitake.html>