

## 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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