

PAPELOTE DE SHIMEJI (OU DE SHITAKE)

INGREDIENTES

- 1 bandeija de shimeji (ou Shitake)
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 4 colheres de sopa de molho de soja
- 1 punhado de salsinha picada
- 1 folha de papel manteiga
- 20 cm de barbante

MODO DE PREPARO

Lavar os cogumelos (shitake ou shimeji) em água corrente.

Se for o shitake cortar em tiras, se for o shimeji separar os brotos com as mãos mesmo.

Colocar todos os ingredientes juntos no papel manteiga fazendo deste um saco, e amarrando a boca com o barbante

Levar ao forno médio (180°C) por 40 minutos.

Servir em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35118-papelote-de-shimeji-ou-de-shitake.html>