MACARRÃO DE ARROZ COM COGUMELOS

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão de arroz japonês (500 g)

250 g de cogumelos (de qualquer tipo)

100 g de amendoim torrado

3 dentes de alho

200 ml de molho shoyu

2 colheres de manteiga

sal e pimenta a gosto

cebolinha e gergelim para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, ferva a água e cozinhe o macarrão (entre 5 e 8 minutos)

Reserve um pouco da água do cozimento

Corte os cogumelos em lâminas e pique o alho em pedaços pequenos

Em uma frigideira ou wok, aqueça a manteiga e doure o alho

Acrescente os cogumelos e refogue por aproximadamente 4 minutos

Os cogumelos irão soltar água, que é necessária para o cozimento

Quando os cogumelos estiverem cozidos, acrescente o molho shoyu e o amendoim

Para suavizar o sal do molho shoyu, acrescente um pouco da água do cozimento

Acrescente sal e pimenta a gosto

Misture o macarrão ao molho

Decore com cebolinha e sementes de gergelim

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3692-macarrao-de-arroz-com-cogumelos.html