

SHIMEJI NA MANTEIGA FANTÁSTICO

INGREDIENTES

200 g de cogumelos shimeji preto
2 colheres de sopa de manteiga com sal
1 colher de chá de açúcar
2 colheres de sopa molho shoyu premium
Cebolinha picada

MODO DE PREPARO

Separe o shimeji grosseiramente com as mãos, separando a parte grossa do talo, mas mantenha o cabinho e, se possível, mantenha alguns unidos.

Vá lavando os cogumelos delicadamente com água corrente (o cheiro não é muito agradável mesmo mas desaparece no processo).

Em uma frigideira coloque a manteiga até que derreta e, em seguida coloque o shimeji até secar (inicialmente vai dar água e seca em cinco minutos, é aí que o cheiro ruim passa).

Coloque o shoyu, e o açúcar mexendo até engrossar um pouco (não coloque sal).

Retire e sirva quente com a cebolinha por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37436-shimeji-na-manteiga-fantastico.html>