SHIMEJI PADRÃO

INGREDIENTES

400 g de shimeji in natura

50 g manteiga sem sal

2 colheres de sopa de shoyu

1 colher de chá rasa de hondashi

60 ml de saquê mirim ou seco

1 xícara de cebolinha cortada em talos de 4 cm

sal apenas para realçar o sabor

MODO DE PREPARO

Retire a base onde se fundem todos os shimeji (não totalmente, só a parte mais suja ou fibrosa) e comece a separá-los, tomando cuidado para não descaracterizá-los.

Não lave.

Em uma frigideira grande côncava e redonda(tipo wok), aqueça a manteiga até que esteja toda derretida e relativamente quente.

Adicione então os shimeji já limpos.

Dê uma salteada para que a manteiga unte-os por igual.

Mantendo o fogo alto, deixe os dourar um pouco, mexendo constantemente ao estilo stir fry. Tome cuidado para não queimar a manteiga que tem o ponto de fumaça próximo a 120ºC.

Se necessário afaste a frigideira da chama por alguns momentos.

Após os cogumelos adquirirem certo tom caramelado, adicione o sake, o hondashi, o shoyu e uma pitadela de sal.

Mantenha a chama forte e os movimentos circulares e pululantes (stir fry).

Quando o caldo começar a engrossar, desligue o fogo.

Teste o sal e corrija-o caso esteja faltando, com cuidado para não exceder.

Junte a cebolinha, misture e está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37840-shimeji-padrao.html