

ARROZ À GREGA DE SHITAKE

INGREDIENTES

- 500 g de shitake fatiado
- Manjericão fresco picado
- 100 g de cebola picada finamente
- 30 g de ervas finas secas
- 1 pacotinho de tempero granulado (meu segredo)
- 1 colher de café de paprica picante
- 1/2 copo(s) de vinho branco
- 1 copo de água
- 1 copo de arroz
- 1 colher de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Refogue os shitakes em óleo, junte todos os temperos, o arroz e a água cozinhe até o arroz secar.

Desligue o fogo, junte o vinho e deixe evaporar um pouco o álcool. Sirva como prato principal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55017-arroz-a-grega-de-shitake.html>