

SHITAKE RECHEADO (VEGETARIANO)

INGREDIENTES

400 g de shitake

50 ml de vinho branco

sal e ajinomoto

1 pitada de pimenta do reino branca moída fresca

50 g salsinhas, cebolinhas

1 colher de café de cúrcuma

noz-moscada moída fresca pra polvilhar

1 caixa de creme de leite leve

1/2 cebola pequena cortada em pequenos cubos

2 dentes de alho amassados

1 colher de sopa de óleo de milho ou canola

30 g cenoura ralada

200 g de queijo em cubos de sua preferencia (sugiro ricota pra receita ficar menos calórica, e também que use ingredientes frescos principalmente os temperos)

MODO DE PREPARO

Em uma panelinha ou frigideira alta misture o óleo, a cebola e o alho, ligue o fogo no minimo.

Adicione a cenoura e refogue bem, junte o creme de leite e o queijo continue mexendo até incorporar tudo.

Adicione o sal e o ajinomoto, a cúrcuma e a pimenta-do-reino.

Incorpore até virar um creme.

Desligue o fogo, adicione a salsinha e a cebolinha, incorpore e reserve.

Retire os cabinhos do shitake. Em uma frigideira coloque o vinho, 4 colheres (sopa) de água, e um pouco de sal.

Cozinhe por 5 minutos, acomode os shitakes em um refratário com a parte mais escura para baixo. Coloque o molho sobre o shitake, e polvilhe a noz-moscada e gergelim ou linhaça opcional. Leve ao forno ou ao microondas para dourar um pouquinho. Sirva quente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55018-shitake-recheado-vegetariano.html>