

# MOLHO BRANCO DE COGUMELOS

## INGREDIENTES

200 g de shimeji

1 cebola média

1 caixa de creme de leite

1 colher (sopa) de manteiga

1 dente de alho

temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

Solte os cogumelos

Corte a cebola em rodelas

Frite os cogumelos na mesma panela com a manteiga

Coloque o alho nos cogumelos já dourados, adicione o sal e a cebola

Adicione o creme de leite e abaixe o fogo mexendo de vez em quando até que atinja a consistência cremosa

Decore conforme sua criatividade (usei cheiro verde e amêndoas torradas e picadas)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7629-molho-branco-de-cogumelos.html>