CONSUMÊ DE COGUMELOS SHIMEJI

INGREDIENTES

250 g de cogumelos shimeji

1 cebola

2 dentes de alho

1 colher (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de azeite

1 1/2 xícara (chá) de caldo de carne ou legumes

1 xícara (chá) de creme de leite fresco

noz-moscada ralada a gosto

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

folhas de salsa para decorar

MODO DE PREPARO

Corte os cogumelos em pedaços

Em uma panela média coloque a manteiga, o azeite e os cogumelos; deixe dourar por cerca de 10 minutos, mexendo de vez em quando

Reserve uma colher (sopa) dos cogumelos para decorar o prato

Adicione aos cogumelos a cebola e o alho picados fino

Tempere com uma pitada de sal e refogue por cerca de dois minutos até murchar

Regue com o caldo, tempere com sal, pimenta

Assim que ferver, diminua o fogo e deixe cozinhar por mais 5 minutos

Transfira todo o conteúdo da panela para o liquidificador e bata até ficar liso

Volte para a panela, misture o creme de leite e leve ao fogo médio apenas para aquecer

Sirva com as fatias de cogumelos douradas e folhas de salsinha a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9194-consume-de-cogumelos-shimeji.html