

SHIMEJI EMPANADO CROCANTE

INGREDIENTES

300 g de shimeji fresco (1 bandeja)
sal e pimenta a gosto
alho e cebola em pó a gosto
1 xícara de farinha de trigo
1 colher (chá) de bicabornato de sódio
1/2 xícara de água ou o quanto bastar
sal a gosto
farofa pronta de milho Yoki para empanar
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Higienize os cogumelos conforme a embalagem e corte a parte mais grossa

Forre um prato com papel

Disponha os cogumelos e cubra com mais um papel

Leve ao micro

Esse processo vai fazer com que retire o excesso de água do cogumelo

Em seguida, coloque os cogumelos em um recipiente e tempere com sal, pimenta, alho e cebola em pó a gosto (coloque o tempero seco que você gosta)

Coloque água até que fique uma massa mole e homogênea (não deve ficar muito líquida nem muito pesada)

Passa o cogumelo na massa e depois na farofa, repita esse processo mais uma vez para que fique uma camada grossa e crocante

Cuidado que pode espirrar óleo devido ao cogumelo possuir água em sua composição

Receita enviada por Ana Carolina dos Santos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2354-shimeji-empanado-crocante.html>