

# ESPAGUETE DE ABOBRINHA COM MOLHO CREMOSO DE COGUMELOS

## INGREDIENTES

4 abobrinhas médias  
2 colheres (sopa) de manteiga Président sem sal  
250 g de tomate cereja cortados ao meio  
300 g de shimeji  
200 g de cogumelo paris fatiado em lâminas  
100 g de azeitonas pretas sem caroço fatiadas  
4 colheres (sopa) de shoyu  
140 g de queijo fundido Président  
100 g de queijo parmesão Président ralado  
cheiro-verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Em fogo médio, refogue os cogumelos na manteiga, depois adicione o shoyu e o queijo fundido

Adicione o tomate e as azeitonas

Desligue o fogo, adicione metade do parmesão e o cheiro verde, reserve

Corte as abobrinhas em forma de espaguete, utilizando uma faca ou ferramenta própria (encontrada facilmente em lojas de utensílios domésticos)

Escorra normalmente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2848-espaguete-de-abobrinha-com-molho-cremoso-de-cogumelos.html>