

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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