

SHIMEJI NA MANTEIGA DO BASTOS

INGREDIENTES

- 1 bandeja de cogumelos shimeji (200 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 2 colheres (sopa) de molho shoyu
- 1/2 cebola ralada
- 1 dente de alho ralado
- cebolinha picada

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, aqueça um fio de azeite de oliva com a manteiga
- Refogue a cebola e o alho até dourar
- Acrescente o shoyu e refogue mais um pouco
- Está pronto para servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3891-shimeji-na-manteiga-do-bastos.html>