

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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