MOLHO DE COGUMELOS

INGREDIENTES

manteiga

alho

cebola

200g de cogumelos frescos

pimenta do reino (pimenta preta)

sal

1 caixa de creme de leite (natas)

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande em fogo médio, adicione a manteiga

Depois adicione os cogumelos (fatiados ou inteiros) e refogue por mais cinco minutos

Em seguida, junte os cogumelos reservados, tempere com sal e pimenta a gosto e deixe ferver de 7 a 10 minutos, dependendo da consistência do molho que você desejar

Retire 3/4 dos cogumelos e reserve, adicione as natas (creme de leite) e bata com a varinha (mixer)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/5182-molho-de-cogumelos.html