

MOLHO BRANCO DE COGUMELOS

INGREDIENTES

200 g de shimeji
1 cebola média
1 caixa de creme de leite
1 colher (sopa) de manteiga
1 dente de alho
temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Solte os cogumelos
Corte a cebola em rodela
Frite os cogumelos na mesma panela com a manteiga
Coloque o alho nos cogumelos já dourados, adicione o sal e a cebola
Adicione o creme de leite e abaixe o fogo mexendo de vez em quando até que atinja a consistência cremosa
Decore conforme sua criatividade (usei cheiro verde e amêndoas torradas e picadas)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7629-molho-branco-de-cogumelos.html>