

# 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>