

PENNE COM SHITAKE

INGREDIENTES

250 g de penne cozido ao dente
1 colher de manteiga
2 dentes de alho
1/2 cebola picada
1 litro de água fervida
250 g de shitake cortado em lâmina
1 colher de farinha de trigo
1 copo de leite
1 copo de molho shoyu
1 caixa de creme de leite
queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Lave o shitake com água fervida para escaldar
Em uma panela coloque a manteiga e o alho
Quando estiver dourado acrescente a cebola e espere ficar transparente
Adicione o shitake e refogue por 5 minutos
Adicione a farinha de trigo e misture
Acrescente o leite e mexa sempre até engrossar
Coloque o molho shoyu e espere ferver
Mexe de vez em quando
Coloque o creme de leite, misture e espere levantar fervura
Adicione o macarrão e misture ao molho
Sirva quente e polvilhe o queijo ralado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8080-penne-com-shitake.html>