

## 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

Mixa 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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