

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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