

SHIMEJI COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

- 2 badejas de cogumelo shimeji
- 1 vidro de leite de coco
- 2 tomates maduros cortados em cubos pequenos, sem pele
- 1/2 cebola média cortada em pétalas finas
- 3 dentes de alho amassados
- 1 1/2 colher de curry em pó
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- 5 pimentas biquinho cortadas ao meio

MODO DE PREPARO

- Limpe e corte o shimeji; reserve
- Misture em um recipiente o leite de coco, o curry, a pimenta
- Refogue a cebola e o alho
- Acrescente os tomates e a pimenta biquinho
- Junte o shimeji
- Quando o volume do shimeji reduzir pela metade, acrescente o leite de coco e deixe cozinhar por 2 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10896-shimeji-com-leite-de-coco.html>