

SHIMEJI EMPANADO CROCANTE

INGREDIENTES

300 g de shimeji fresco (1 bandeja)

sal e pimenta a gosto

alho e cebola em pó a gosto

1 xicara de farinha de trigo

1 colher (chá) de bicabornato de sódio

1/2 xícara de água ou o quanto bastar

sal a gosto

farofa pronta de milho Yoki para empanar

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Higienize os cogumelos conforme a embalagem e corte a parte mais grossa

Forre um prato com papel

Disponha os cogumelos e cubra com mais um papel

Leve ao micro

Esse processo vai fazer com que retire o excesso de água do cogumelo

Em seguida, coloque os cogumelos em um recipiente e tempere com sal, pimenta, alho e cebola em pó a gosto (coloque o tempero seco que você gosta)

Coloque água até que fique uma massa mole e homogênea (não deve ficar muito líquida nem muito pesada)

Passe o cogumelo na massa e depois na farofa, repita esse processo mais uma vez para que fique uma camada grossa e crocante

Cuidado que pode espirrar óleo devido ao cogumelo possuir água em sua composição

Receita enviada por Ana Carolina dos Santos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2354-shimeji-empanado-crocante.html>