

CONSUMÊ DE COGUMELOS SHIMEJI

INGREDIENTES

250 g de cogumelos shimeji
1 cebola
2 dentes de alho
1 colher (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de azeite
1 1/2 xícara (chá) de caldo de carne ou legumes
1 xícara (chá) de creme de leite fresco
noz-moscada ralada a gosto
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
folhas de salsa para decorar

MODO DE PREPARO

Corte os cogumelos em pedaços

Em uma panela média coloque a manteiga, o azeite e os cogumelos; deixe dourar por cerca de 10 minutos, mexendo de vez em quando

Reserve uma colher (sopa) dos cogumelos para decorar o prato

Adicione aos cogumelos a cebola e o alho picados fino

Tempere com uma pitada de sal e refogue por cerca de dois minutos até murchar

Regue com o caldo, tempere com sal, pimenta

Assim que ferver, diminua o fogo e deixe cozinhar por mais 5 minutos

Transfira todo o conteúdo da panela para o liquidificador e bata até ficar liso

Volte para a panela, misture o creme de leite e leve ao fogo médio apenas para aquecer

Sirva com as fatias de cogumelos douradas e folhas de salsinha a gosto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9194-consume-de-cogumelos-shimeji.html>