



SHIITAKE CREAM

Cícero Quirino

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

(para duas pessoas)

- 1 bandeja de 200 g de shiitake fatiado em lâminas médias
- 100 gramas de manteiga com sal
- 1 ou 2 colheres de sopa de molho shoyu
- 1 cebola média picadinha/triturada
- 1/2 dente de alho espremido
- 1 lata de creme de leite
- salsinha e cebolinha picadas

TAGS

#shiitake #healthfood #mushroom #cogumelos #cream #creme



1

The Shiitake is an edible mushroom native to East Asia, which is cultivated and consumed in many Asian countries. It is a feature of many Asian cuisines. It is also considered a medicinal mushroom in some forms of traditional medicine.



2

Refogue numa panela a manteiga, a cebola e o alho [...]



3

junte os shiitakes fatiados, mexendo sempre, por cerca de 5 minutos [...]





4

Adicione o shoyu, salsinha e cebolinha, tudo á gosto, mexendo sempre, por alguns instantes. Por fim, adicione o creme de leite e deixe esquentar mexendo sempre, atenção para que o creme não ferva [...]



5

Certificar-se que o tempero esta a contento, uma vez que o creme de leite tende a amenizar estes sabores.
SUGESTÃO: Pode ser usado também como molho para massas, carnes e aves.

