

Hortifruti União na cozinha

Shimeji na Manteiga

250gr de Shimeji (Tradicional ou Branco)
2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
4 colheres (sopa) de molho de soja shoyu
2 colheres (sopa) de saquê culinário
1/2 envelope de hondashi (tempero à base de peixe)
1 colher (chá) de açúcar
Cebolinha a gosto



Lave bem o shimeji, separe em tufos e escorra bem.

Em um recipiente, misture o shoyu, o saquê, o hondashi, o açúcar e reserve. Derreta a manteiga em uma panela com o fogo alto. Em seguida adicione o shimeji e mexa por aproximadamente 1 minuto (ou até secar um pouco a água que desprender).

Despeje o molho que estava reservado e mexa por mais 3 minutos. Adicione a cebolinha e está pronto para servir!

Rendimento: 2 porções

Tempo de preparo: 15 minutos