

Polenta com Shimeji – Troca de Receitas

Olá, hoje é dia de troca de receitas! Fomos procuradas pela Nanda do blog praseinspirar.com.br para fazer uma receita do blog dela e ela fazer uma receita do nosso blog. Ela fez na semana passada o risoto de aspargo, brie e parma. E eu escolhi a “Polenta com Shimeji”.



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 1/2 cebola picada
- 2 dentes de alho picadinhos
- 200 gramas de Shimeji (1 bandeija)
- meio limão
- 1 xícara de fubá
- 4 xícaras de água
- azeite

- Shoyo
- Sal a gosto

Mode de preparo:

Shimeji

Lave bem o shimeji e corte o talo dos cogulelos para separá-los. Deixei um pouco de molho na água fervendo.

Refogue com azeite, cebola e alhos picadinhos. Junte o shimeji e refogue. Esprema meio e deixe em fogo médio por mais ou menos 5 minutos. Eles vão murchar bastante. Acrescente o shoyo e deixe por mais 5 minutos.



[Clique para ampliar](#)

Polenta

Misture 1 xícara de fubá com 4 xícaras de água. Leve ao fogo médio até que esteja com a consistência que você prefere, eu preferi mais molinha. Salgue a gosto. Eu ainda coloquei uma colher de manteiga para ficar bem macia.

Para servir coloque a polenta e sobre coloque os cogumelos e

sirva em seguida.



[Clique para ampliar](#)

Servimos em porções individuais! Ficou uma delícia!

Adoramos a experiência da Troca de Receitas!