



MOLHO DE COGUMELO SHIITAKE

Ingredientes:

4 shiitakes secos

2 copos de água

1 colher (sopa) de Óleo de Gergelim Pazze

1 colher (sopa) de Óleo de Alho Pazze

4 colheres (sopa) de farinha integral

1/2 colher (chá) de sal marinho

2 a 3 colheres (chá) de shoyu

1/4 de folha de louro

Modo de Preparo:

Coloque o shiitake de molho por duas horas em dois copos de água. Remova e jogue fora os cabinhos e corte os cogumelos em fatias finas. Aqueça o Óleo de Gergelim Pazze numa frigideira, adicione o Óleo de Alho Pazze e o shiitake e refogue até dourar. Adicione a farinha e mexa constantemente por 1 a 2 minutos. Acrescente a água que sobrou do molho, o sal e o louro. Deixe ferver, mexendo até engrossar e cozinhe em fogo baixo por mais 15 minutos. Adicione o shoyu e cozinhe mais 2 minutos. Sirva com grãos integrais, ou bifes, ou cassarola.

Indústria de Óleos Vegetais Pazze Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS.

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: www.pazze.com.br