



## Shimeji na manteiga



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:15

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Molho Shoyu Satis!® Concentrado 870ml	3 colheres (sopa)	45 ml
Água	7 colheres e meia (sopa)	112,5 ml
Manteiga sem sal	Meia xícara (chá)	100 g
Cogumelo shimeji	1 kg	1 kg
Cebolinha-verde (picada)	2 xícaras (chá)	80 g

## Modo de Preparo

1. Em um bowl pequeno, coloque o Molho Shoyu Concentrado SATIS!® com água e misture. Reserve.
2. Em uma frigideira grande, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte o cogumelo e refogue por 5 minutos ou até secar todo o líquido e começar a dourar.
3. Acrescente o Molho Shoyu Concentrado SATIS!® reservado e refogue por 1 minuto, ou até aquecer. Finalize com a cebolinha-verde e sirva em seguida.