



Batata rústica com mix de cogumelos



Rendimento
10 porções



Tempo de preparo
00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Batata bolinha	4 xícaras (chá)	500 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Vinho branco seco	2 colheres (sopa)	30 ml
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	2 colheres e meia (sopa)	50 ml
Cogumelo shimeji (fatiado)	1 xícara (chá)	100 g
Cogumelo shiitake (fatiado)	Meia xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão média, coloque as batatas e cozinhe por 10 minutos após início da fervura. Retire do fogo, espere a pressão ceder, retire as batatas e reserve.
2. Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer, acrescente as batatas reservadas e deixe fritar por 8 minutos, ou até dourarem. Acrescente o vinho e o SATIS!®, e cozinhe por 2 minutos, ou até levantar fervura.
3. Junte o cogumelo shimeji e o cogumelo shiitake, e cozinhe por mais 4 minutos, mexendo delicadamente para envolver os ingredientes. Retire do fogo e sirva em seguida.