

Adobo filipino vegetariano com cogumelos

Tempo total **30 Mins.** **15 Mins.** Tempo de preparação **15 Mins.** Tempo de confeção

INGREDIENTES

10 Porções

Para o prato:

- 80 ml** de óleo vegetal
 - 30 g** de alho (6 dentes),
cortado em fatias finas
 - 300 g** de cebola, cortada em
fatias finas
 - 1,5 kg** de cogumelos shiitake,
cogumelos ostra e
cogumelos champignon,
cortados em tiras
 - 6** folhas de louro
 - 200 ml** Kikkoman Molho de Soja
Fermentado
Naturalmente
 - 1,5 litro** de caldo de legumes
 - 50 ml** de vinagre de arroz
 - 20 g** de açúcar de cana
- E ainda:**
- 1,5 kg** de arroz de grão longo
(por exemplo basmati)
cozido

Guarnição:

- 100 g** de cebolinha com a parte
branca cortada em fatias
finas e demolhada em
água fria e com a parte
verde cortada mais
grosseiramente

PREPARAÇÃO

Passo 1

Aqueça o óleo vegetal numa frigideira grande e frite o alho durante 3 a 4 minutos até dourar. Escorra em papel de cozinha e reserve. Em seguida, refogue a cebola durante 2 a 3 minutos até ficar translúcida.

Passo 2

Adicione os cogumelos e frite durante 6 a 7 minutos até ficarem ligeiramente dourados e macios.

Passo 3

Adicione as folhas de louro, o Molho de Soja Kikkoman, o caldo de legumes, o vinagre de arroz e o açúcar de cana. Cozinhe em lume brando durante cerca de 15 minutos, mexendo ocasionalmente, até o molho ficar espesso e ligeiramente brilhante.

Passo 4

Coloque o molho de cogumelos quente sobre o arroz e polvilhe com as cebolinhas e o alho frito.