

Cogumelos grelhados em papelote com manteiga

Tempo total **40 Mins.**

INGREDIENTES

4 Porções

100 g	cogumelos diferentes (shimeji, enoki, eringi, cogumelos ostra etc.)
4 peça	Shiitake
1 fatia	de limão
1 colher de sopa	de manteiga
2 colheres de sopa	de vinho branco
1 pitada	de sal
1 pitada	de pimenta preta
	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente Com Teor Reduzido de Sal</u>

PREPARAÇÃO

Passo 1

Corte e Limpe os cogumelos, faça cortes transversais no chapéu do shiitake e corte as hastes. Pode cortar a meio os maiores. Deixe os cogumelos enoki, shimeji e osyster, como são, fatie os eringi se forem grandes.

Passo 2

Abra a folha de alumínio e coloque uma folha de papel manteiga por cima. Espalhe um pouco de manteiga no papel e coloque todos os cogumelos no papel e polvilhe com um pouco de vinho branco, sal, pimenta e manteiga restante. Adicione uma fatia de limão, feche o papel e envolva os cogumelos. Perfure pequenos buracos com um palito no papel alumínio e leve ao forno a 200 ° C por 9-10 minutos.

Passo 3

Salpique com um pouco de sumo de limão, mais manteiga e molho de soja Kikkoman menos sal fermentado naturalmente. Sirva quente.