

Guisado vegetariano de cogumelos e cerveja preta

Tempo total **45 Mins.** 15 Mins. Tempo de preparação 30 Mins. Tempo de confeção

INGREDIENTES

2 Porções

250 g	de cogumelos champignon
2	cenouras
3 colheres de sopa	de azeite
2	ramos de tomilho
1 colher de chá	de pimenta preta
100 ml	de cerveja preta
2 colheres de sopa	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
200 ml	de caldo de vegetais
50 ml	de natas
300 g	de batatas

PREPARAÇÃO

Passo 1

250 g de cogumelos champignon - **2** cenouras - **2 colheres de sopa** de azeite - **2** ramos de tomilho - **1 colher de chá** de pimenta preta

Descasque e corte as cenouras em rodelas. Limpe e corte os cogumelos ao meio. Refogue numa panela com azeite. Adicione o tomilho e a pimenta.

Passo 2

300 g de batatas - **1 colher de sopa** de azeite -

100 ml de cerveja preta - **2 colheres de sopa**

Kikkoman Molho de Soja Fermentado

Naturalmente - **200 ml** de caldo de vegetais - **50 ml** de natas

Descasque as batatas, corte-as em pedaços pequenos e misture com uma colher de sopa de azeite. Asse a 200 °C por cerca de 30 minutos, até ficarem douradas e macias. Enquanto as batatas assam, adicione a cerveja à panela do Passo 1, acrescente o Molho de Soja Kikkoman e cozinhe por alguns minutos até reduzir um pouco. Adicione o caldo e as natas, tape e cozinhe por 10 minutos. Sirva com as batatas assadas.