# estrogonoff de cogumelos

**Ingredientes**

150 g de shitake fresco  
150 g de shimeji fresco  
140 ml de leite de coco  
20 ml de azeite  
40 g de cebola  
20 g de ketchup  
5 g de salsinha  
Pimenta do reino a gosto   
Sal a gosto

### Preparo

1Pique a cebola e reserve.

2Higienize os cogumelos, corte-os em pequenos pedaços e reserve.2

3Aqueça uma panela com azeite e adicione a cebola.

4Frite até que ela esteja transparente e acrescente os cogumelos.

5Cozinhe até reduzir um pouco a água que solta do próprio cogumelo.

6Acrescente o ketchup e o leite de coco.

7Acerte o tempero com sal e pimenta e finalize com a salsinha picada.

8Sirva com arroz branco e batata palha.