CARNE CHOP SUEY

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de óleo de gergelim

500 gramas de alcatra cortada em fatias finas

3 xícaras (chá) de caldo de carne

3 cenoura sem casca fatiadas

2 xícaras (chá) de brócolis em buquês

4 colheres (sopa) de molho de soja (shoyu)

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo e frite a carne até dourar.

Adicione 1 xícara (chá) do caldo de carne, abaixe o fogo e cozinhe até a carne ficar macia.

Junte a cenoura e 1/2 xícara (chá) de caldo de carne e cozinhe por 5 minutos.

Acrescente os brócolis e mais 1/2 xícara (chá) de caldo.

Cozinhe por mais 5 minutos e adicione o molho de soja.

À parte, em uma frigideira untada com manteiga, doure a farinha e junte o caldo restante.

Cozinhe por 2 minutos e adicione à panela da carne.

Tempere com sal e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13452-carne-chop-suey.html