

# 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>