

CARNE CHINESA COM BRÓCOLIS

INGREDIENTES

500 g de Alcatra
300 g de brócolis
2 colheres de molho shoyu
2 colher (sopa) de amido de milho
2 colher (sopa) de óleo de soja
1 cebola média picada
2 dente de alho picado
1 colher (sopa) de gengibre ralado
1/2 tablete de caldo de carne
1 colher (sopa) de açúcar mascavo

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com 2 colheres de sopa de shoyu, 1 colher de sopa de amido de milho.

Em uma frigideira, aqueça o óleo.

Quando começar a liberar o caldo, retire a carne, refogue 1 cebola média, 2 dentes de alho, 1 colher de sopa de gengibre e 300 g de brócolis.

Acrescente meio cubo de caldo de carne dissolvido em 240 ml de água, 1 colher de sopa de amido de milho dissolvido em água, 1 colher de açúcar mascavo e coloque novamente a carne.

Acrescente o sal e deixe cozinhar por 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17977-carne-chinesa-com-brocolis.html>