

CARNE COM BRÓCOLIS ORIENTAL DO MUNDO

INGREDIENTES

- 500 g de carne bovina (macia sem gordura) cortada em tiras finas
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 2 colher (sopa) de creme de cebola
- 3 colher (sopa) de molho de soja
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 225 g de brócolis em ramos pequenos
- 1 cebola pequena picada miudinha
- 1 cebola pequena cortada em gomos fininhos
- 1 colher (sopa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de molho de ostras
- 1/2 xícara (chá) de água morna
- 1/2 xícara (chá) de amendoim torrado sem casca ou pele (opcional)

MODO DE PREPARO

Misturar a carne bovina com uma colher (sopa) amido de milho, o creme de cebola, o molho de soja e o açúcar, reserve.

Aqueça uma panela (tipo wok) com uma colher de azeite e frite as cebolas por 1 minuto.

Adicione os brócolis, deixe por mais 1 minuto em fogo alto e reserve.

Esquente novamente a mesma panela, acrescente as 2 colheres de azeite e frite a carne até ficar no ponto.

Adicione o molho de ostras e a água morna com mais uma colher (sopa) de maisena.

Junte os brócolis, deixe ferver e o molho engrossar.

Se o molho ficar muito grosso, acrescente mais um pouco de água.

Coloque o amendoim por cima de tudo ou no prato.

Sirva imediatamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19890-carne-com-brocolis-oriental-do-mundo.html>