

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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