

FILÉ DE PORCO AO MOLHO SHOYU E MEL

INGREDIENTES

600 g de filé de porco
100 g de champignon
3/4 de copo (americano) de molho shoyu
1 colher (sopa) de ketchup
1 e 1/2 colher (sopa) de mel
1/2 cebola
alho a gosto
limão a gosto
sal a gosto
1 colher (café) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Corte o filé em rodela e tempere com limão, alho, sal e nos moscada.

Em uma panela, despeje azeite, depois grelhe os bifes.

Acrescente a cebola e o champignon antes que a água, que a carne, soltou seque.

Separadamente, em um recipiente, adicione o molho shoyu, o ketchup, o mel e o amido de milho até que fiquem homogêneos.

Adicione a mistura na carne e mexa bem até que engrosse um pouco, depois sirva com salada colorida e arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22666-file-de-porco-ao-molho-shoyu-e-mel.html>