

TIRAS DE CARNE AO MOLHO DE ESPUMANTE

INGREDIENTES

300 g de bife de patinho cortado em pequenas tiras

2 xícaras de espumante de vinho branco doce

1 colher (sopa) de vinagre

1 colher (chá) de molho shoyu

1 colher (sopa) de tempero preparado (alho, pimenta, cebolinha desidratados)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o bife em pequenas tiras, junte todos os ingredientes e deixe marinando por 20 minutos.

Despeje tudo em uma frigideira antiaderente e frite em fogo médio/alto, até o molho engrossar.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22863-tiras-de-carne-ao-molho-de-espumante.html>