

CARNE NO SHOYU

INGREDIENTES

400 g de filé mignon cortado em tiras e temperado com pimenta-do-reino e sal

1 cenoura grande cortada em rodelinhas finas

1/2 pimentão verde e 1/2 pimentão vermelho, em quadrados

1 colher (sopa) de cebola ralada

3 colheres (sopa) de óleo (pode ser óleo de gergelim, de canola ou outro óleo que tenha em casa)

1 colher (sopa) de manteiga

6 colheres (sopa) de shoyu light

1 colher (sopa) açúcar

1 colher (chá) de maizena

2 colheres (sopa) de vinho branco

1 colher (café) de tabasco

2 colheres (sopa) de gergelim torrado

MODO DE PREPARO

Leve a uma panela wok ou frigideira grande, metade da manteiga e do óleo, refogue a cenoura e o pimentão, até ficar al dente e reserve.

Coloque o restante da manteiga e do óleo, doure a cebola e na sequencia coloque o filé e deixe ele cozinhar ou grelhar.

Quando a carne estiver grelhada, acrescente os legumes, o shoyo, o açúcar, a maizena dissolvida no vinho e o tabasco.

Mexa até fazer um molho levemente cremoso e por fim, jogue o gergelim por cima.

Sirva fumegante e de preferência acompanhado do arroz tailandês.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24810-carne-no-shoyu.html>