

TEPPAN YAKI DE CAMARÃO

INGREDIENTES

500 g de camarão já limpo
100 g de repolho ralado
100 g de brócolis
100 g de cenoura cortada em tiras
4 colheres de sopa de manteiga
50 ml de molho shoyo
50 ml de sakê
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em um refratário, coloque o camarão e a pimenta-do-reino e deixe descansar por 20 minutos.

Em um frigideira, coloque 2 colheres de manteiga, coloque os camarões por 3 minutos e reserve.

Em uma panela do tipo wok, coloque 2 colheres de manteiga, os legumes e refogue por 3 minutos.

Acrescente o shoyo, tampe e deixe por mais três minutos.

Acrescente o camarão, o sakê e deixe sem tampa até evaporar.

Os legumes podem variar conforme o gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29293-teppan-yaki-de-camarao.html>