CARNE AO MOLHO SHOYO E MAIONESE

INGREDIENTES

5 bifes de sua preferência

1 cebola média em rodelas

2 colheres de sopa de margarina

1 sachê de caldo de carne

3 colheres de sopa de molho shoyo

3 colheres de sopa de maionese

MODO DE PREPARO

Corte os bifes em tiras e a cebola em rodelas.

Na panela, coloque as 2 colheres de margarina, espere derreter e coloque a cebola, deixe dourar.

Depois, acrescente o caldo de carne e misture bem, logo após acrescente o molho shoyo.

Junte os bifes já em tirinhas, na panela e refogue com a tampa semi aberta.

Quando já estiver secando o molho, acrescente as colheres de maionese e misture bem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29403-carne-ao-molho-shoyo-e-maionese.html