

CARNE AO MOLHO SHOYO E MAIONESE

INGREDIENTES

- 5 bifés de sua preferência
- 1 cebola média em rodela
- 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 bifés em tiras e a cebola em rodela.

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 bifés 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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