

ISCAS DE CARNE À NORDESTINA

INGREDIENTES

500 g de carne preferencialmente chã de dentro cortada em tiras

5 colheres de sopa de azeite

3 dentes de alho picados

1 cebola grande cortada em tiras

1 molho de coentro picado

1 caldo de carne em pó

1 pitada leve de sal

pimenta calabresa a gosto

3 colheres de vinagre

5 colheres de molho shoyu

100 ml de água morna

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande refogue o azeite, o alho, a cebola e o coentro.

Acrescente a carne, o vinagre, a pimenta calabresa, o sal e o caldo de carne e deixe dourar.

Em seguida acrescente o molho shoyu e água e deixe cozinhar por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/30203-iscas-de-carne-a-nordestina.html>