

MONGOLIAN BEEF – P.F. CHANG'S

INGREDIENTES

- 1 kg de fraldinha bem limpa
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 3 colheres de sopa de gengibre picado
- 3 colheres de sopa de alho picado
- 2/3 de xícara de molho shoyu light
- 2/3 de xícara de água
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 maço de cebolinha pequeno picado de 3 a 4 partes no sentido do comprimento (aproximadamente 3 cm cada pedaço)
- óleo de canola ou girassol

MODO DE PREPARO

Corte a fraldinha em 4 pedaços, de tamanhos iguais, no sentido da fibra e, posteriormente, em fatias finas no sentido contrário à fibra.

Em um bowl, passe os pedaços de carne no amido de milho.

Esquente bem uma panela tipo wok ou frigideira anti-aderente.

Frite os pedaços de carne em um fio de óleo e reserve.

Faça em duas etapas, se necessário.

Mexa o mínimo possível na carne para que não solte água e cozinhe.

O ideal é que fique com aparência de grelhada.

Coloque mais um fio de óleo na panela e frite o gengibre e o alho juntos até dourarem levemente.

Acrescente o shoyu e a água e misture bem.

Adicione o açúcar mascavo, misture e deixe em fogo alto por aproximadamente 5 minutos para reduzir.

Volte a carne para dentro desse molho e misture para incorporar bem o molho à carne.

Abaixe o fogo, acrescente as cebolinhas e misture delicadamente para que não se desfaçam.

Sirva no próprio wok, acompanhando por arroz branco.

Reparem que não adicionamos sal em momento algum da receita pois o shoyu já tem todo o sal necessário para esse preparo de sabor agridoce.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31010-mongolian-beef-p-f-changs.html>