

ALCATRA COM LEGUMES E SHOYU

INGREDIENTES

- 3 colheres (sopa) de óleo
- 600 g de carne(tipo alcatra em tiras)
- 1 cebola em tiras
- 1/2 cenoura em tiras
- 1 xícara (chá) de couve-flor em pedaços
- 2 pimentões vermelhos em tiras
- 1/2 repolho em tiras
- sal a gosto
- 1 xícara (chá) de molho de soja (shoyu)
- 5 xícaras (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 1 colher (chá) de óleo de gergelim

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o óleo, refogue a carne, a cebola e a cenoura até amaciar.

Coloque o couve-flor, o pimentão, o repolho, sal e refogue.

Acrescente o shoyu, 3 xícaras (chá) de água e cozinhe por 10 minutos.

Dilua a maisena na água restante e adicione a panela, mexendo até engrossar.

Junte o óleo de gergelim, misture e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33218-alcatra-com-legumes-e-shoyu.html>