

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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