

REFOGADO DE CEBOLA DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

3 cebolas grandes, descascadas e picadas em rodelas de grossura média

uma pitadinha de Ajinomoto

1 cubinho de caldo de carne

3 colheres (de sopa) de água filtrada

1 colher (de sopa) de vinagre (escuro)

1/2 colher (de sopa) de molho shoyu

azeite

sal

açúcar se necessário

MODO DE PREPARO

Coloque o Ajinomoto, o shoyu, o cubinho de caldo de carne, a água, o vinagre, uma pitada de sal e um fio de azeite num refratário fundo de tamanho médio.

Leve o refratário tampado ao micro-ondas na potencia média por 2 minutos. Examine e repita, mexendo, até que o cubinho de caldo de carne se dissolva (se necessário acrescente de 1 em 1 colher de água e 'amasse' o cubo de caldo de carne com um garfo, depois mexa novamente).

Junte a cebola ao refratário e mexa para misturar bem aos temperos.

Prove o sal e, caso necessário, 'quebre' o excesso com uma colherinha (de café bem rasa) de açúcar.

Tampe novamente e leve ao micro-ondas na potência alta (examinando de 1 em 1 minuto) até que a cebola 'doure' e murche, mexendo a cada exame que fizer.

Acompanha bife na chapa como 'cobertura'.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33595-refogado-de-cebola-de-micro-ondas.html>