

CALABRESA AO MOLHO SHOYU

INGREDIENTES

1 linguiça calabresa

1 cebola média

4 colheres de sopa de margarina bem cheias

1 colher de chá de glutamato monossódico

4 colheres de sopa de molho shoyu

MODO DE PREPARO

Corte a linguiça calabresa em rodelas finas.

Corte a cebola em rodelas.

Derreta a margarina em uma panela e junte a cebola.

Deixe fritar durante dois minutos e adicione o glutamato monossódico e o molho shoyu (fritar sempre em fogo baixo e até que a cebola esteja mole).

Adicione a calabresa e frite a seu gosto (sempre em fogo baixo para não queimar a cebola).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/35472-calabresa-ao-molho-shoyu.html>