

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 rodela finas.

Corte a cebola em rodela.

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35472-calabresa-ao-molho-shoyu.html>