CARNE CHINESA

INGREDIENTES

500 g de carne cortada em tiras ou cubos (pode ser filé mignon ou alcatra)

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 pitada de gengibre em pó

1 colher de óleo de canola ou azeite

1 cebola cortada em tiras bem fininhas

3 dentes de alho amassados

2 xícaras de brócolis picado

2 colheres (de sopa) de molho shoyu

2 colheres de amendoim torrado e picado

1 colher de gergelim (opcional)

cebolinha picada para finalizar

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal, pimenta e gengibre.

Aqueça o óleo numa panela grande e coloque a carne. Deixe fritar bem (sem mexer), por cerca de 3 minutos.

Misture bem e deixe cozinhar por mais 3 minutos.

Acrescente a cebola e o alho, mexendo de vez em quando.

Assim que a cebola estiver dourada, coloque o brócolis, o molho shoyu, o amendoim e o gergelim, misturando bem.

Na panela tampada e com o fogo em médio-alto, deixe cozinhar por cerca de 5 minutos ou até que o brócolis esteja cozido a seu gosto.

Desligue o fogo e coloque a cebolinha. Sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36388-carne-chinesa.html