

# SALSICHA AO MOLHO SHOYU

## INGREDIENTES

3 dentes de alho

óleo

1 tomate

1 cebola média

5 salsichas

3 colheres de sopa de molho shoyu

1 caldo knorr de carne ou frango/ ou sazón

1 colher de sopa de trigo

coentro e alface

3 copos de requeijão de água

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Dourar o alho no óleo.

Colocar as salsichas e fritar um pouco.

Acrescente o caldo knorr ou o sazón.

Corte a cebola e o tomate em tiras em seguida coloque em cima das salsichas junto com o coentro e a alface.

Tampe e deixe cozinhar por cinco minutos.

Coloque os três copo de água e o sal a gosto.

Coloque a colher de trigo e mexa até engrossar o caldo.

Acrescente três colheres de molho shoyu.

Está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36868-salsicha-ao-molho-shoyu.html>