

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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