LAMEM À BRASILEIRA

INGREDIENTES

1/2 xícara de bacon picado

1 filé de frango

1/2 cebola picada

1/2 cenoura em rodela

1 colher de gengibre ralado

3 dentes de alho picado

10 ml de cachaça

1 colher (café) de glutamato de sódio

1 colher (café) de açúcar

sal e pimenta a gosto

1/2 xícara de shitake

3 colheres de molho shoyu

1/2 colher de margarina

1 pacote de miojo

azeite para refogar

1 litro de água

2 colheres (sopa) de cebolinha picada

2 colheres (sopa) de acelga picada

MODO DE PREPARO

Refogue o bacon, o alho e a cebola no azeite

Quando o bacon já estiver dourado, adicione o gengibre e a água

Adicione o tempero do miojo, a cachaça, o açúcar, 2 colheres de shoyu, sal e pimenta a gosto

Reduza para o fogo baixo, tampe e deixe cozinhar por 60 minutos

Em uma panela a parte, coloque água para ferver (a quantidade de água deve ser suficiente para cobrir o ovo)

Quando a água estiver fervendo adicione o ovo, que deve está em temperatura ambiente para não rachar

Deixe o ovo cozinhar por 5 minutos apenas, para ele ficar cozido por fora e molinho por dentro (ovo mole), reserve

Em uma panela a parte cozinhe o miojo conforme instrução da embalagem, escorra e reserve

Tempere o frango com sal e pimenta a gosto

Em uma frigideira, aqueça um fio de azeite e frite o filé de frango até ficar dourado

Fatie e reserve

Utilize a frigideira usada para fritar o filé para grelhar o shitake

Quando começar a soltar a água, adicione 1 colher de shoyu

Deixe em fogo baixo por 1 minuto sempre mexendo e reserve

Para montar o prato

Regue com bastante caldo que ficou preparando por 60 minutos, salpique a cebolinha e sirva quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3877-lamem-a-brasileira.html