

LEGUMES AO MOLHO SHOYU

INGREDIENTES

3 cenouras médias
5 batatas médias
1 caldo de bacon ou de legumes
pimenta branca (em pó) a gosto
pimenta-do-reino a gosto
3/4 de xícara de água em temperatura ambiente
1/2 pimentão verde
1/2 cebola
salsinha a gosto
75 ml de molho de soja (shoyu)
1 e 1/2 colher de sopa de farinha de trigo
1/2 colher de sopa de margarina ou manteiga

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e as cenouras na pressão com o caldo de legumes ou de bacon, pimenta branca (em pó) e a pimenta-do-reino por cerca de dez minutos.

Tire-as da pressão e corte-as em rodela (não muito finas).

Corte o pimentão em rodela e depois corte-as ao meio, corte a cebola em cubos.

Leve a manteiga ou margarina em uma panela ao fogo para derreter.

Acrescente a cebola, depois o pimentão e a salsinha.

Antes que os ingredientes acima estejam dourados acrescente as rodela de batata e as de cenoura, mexa para não grudar no fundo, deixe os legumes por cerca de 15 segundos.

Acrescente o molho de soja (shoyu), a água e a farinha.

Mexa para dissolver a farinha.

Deixe no fogo baixo, sem tampa, até ferver, lembre-se de mexer de vez em quando.

Corrija o sal, se necessário.

Depois aumente o fogo e deixe o molho encorpar a seu gosto (mexa seguidamente).

Sirva com arroz branco e frango cozido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/38914-legumes-ao-molho-shoyu.html>