

# TORTILHAS AGRIDOCES

## INGREDIENTES

1 pacote de tortilhas prontas

250 g frango desfiado cozido

pimentões, verde, amarelo, vermelho a gosto

1 tomate

1 cebola roxa grande

2 dentes de alho

1 e 1/2 colher manteiga

1 xícara de shitake hidratado com água fervente

1/2 xícara de molho de soja

1/2 xícara de água

1 colher de amido de milho

2 colheres de açúcar

sal a gosto

salsinha, coentro

## MODO DE PREPARO

Corte todos os ingredientes e reserve.

Em uma panela doure na manteiga, a cebola e o alho.

Refogue bem os pimentões, depois o frango e o shitake até ficarem macios.

Tempere a gosto.

Em uma xícara misture o molho de soja com água, diluindo o amido de milho e um pouco de açúcar, misture tudo com o recheio.

Monte as tortilhas sempre colocando salsinha e o coentro ainda frescos.

O molho pode ser usado para molhar as tortilhas ou junto ao recheio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/39286-tortilhas-agridoce.html>