

CARNE ORIENTAL

INGREDIENTES

- 1 kg de contrafilé em tiras finas
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola cortada em pétalas
- 1 xícara (chá) de talos de salsão cortados em cubos
- 1 pimentão amarelo cortado em tiras
- 1 pimentão verde cortado em tiras
- 1 pimentão vermelho cortado em tiras
- 1/2 xícara de broto de bambu cortado em cubos
- 1 cenoura média cozida e cortada em cubos
- 1 colher (sopa) de maisena
- 3 colheres (sopa) de molho de soja (shoyu)
- 250 ml de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela doure a carne no óleo. Misture a cebola e deixe por mais 5 minutos em fogo médio. Junte o salsão e os pimentões, o broto de bambu, a cenoura e deixe por mais 5 minutos.

Misture bem e acrescente a maisena dissolvida na água e no molho de soja, sem parar de mexer até engrossar e começar a borbulhar. Sirva em seguida

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39357-carne-oriental.html>