

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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