

SUKIYAKI PRÁTICO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 400 ml de água

100 ml de shoyu

MODO DE PREPARO

Refogue na manteiga a carne com a cebola.

Acrescente o molho shoyu com água.

Coloque o repolho e a cenoura e deixe cozinar uns 5 minutos com a panela tampada, mexendo de vez em quando.

Coloque o restante dos legumes e o cogumelo e deixe cozinhando em panela tampada até que todos os legumes estejam cozidos, não esquecer de mexer de vez em quando.

Acrescente o macarrão, misture bem e deixe incorporar por mais uns 5 minutos.

Está pronto para servir, se quiser pode acrescentar moyashi também, junto ao cozimento dos legumes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40097-sukiyaki-pratico.html>