

MACARRÃO CHOP SUEY

INGREDIENTES

1 cubo de caldo de carne
2 colheres (sopa) de amido de milho
100 g de carne em tiras
3 folhas de acelga japonesa em tiras
1 cenoura (media)em tiras
1/2 xícara (chá) de cebola em tiras
4 colheres (sopa) de cebolinha verde picada
3 colheres (sopa)de molho de soja
200 g de macarrão talharim cozido "al dente"
1/2 xícara (chá) de óleo
sal a gosto
ervilha torta cortada na (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira coloque o óleo, frite a carne, a cenoura, a cebola, adicione o caldo, o molho de soja, a acelga, a cebolinha verde, ajuste o sal e reserve.

Em outra panela dê uma pré-cozida no macarrão, despeje sobre uma frigideira quente, frite o macarrão e misture com os demais ingredientes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41812-macarrao-chop-suey.html>