

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>