CARNE ACEBOLADA SIMPLES

INGREDIENTES

1 kg de acém cortado em tiras

2 cebolas cortadas em anéis

1/2 xícara de shoyu

1/2 xícara de água

1 colher (sopa) de maisena

1 colher (sopa) de açúcar

4 colheres (sopa) de óleo de soja

Pimenta-do-reino moida na hora a gosto

Cebolinha a gosto

Gergelim a gosto

MODO DE PREPARO

Polvilhe a meisena na carne e misture bem para incorporar em todas as tiras e reserve.

Esquente bem uma panela e coloque o óleo.

Coloque a carne na panela e mexa bem.

A maisena ajudará a formar uma crosta no fundo da panela, fundamental para o molho.

Mexa a carne até secar um pouco.

Polvilhe o açúcar sobre a carne e continue mexendo até caramelizar toda a carne deixando- a levemente dourada.

Isso contribuirá para formar a base do molho com o grudado do fundo da panela.

Adicione a cebola e refogue junto com a carne até a cebola ficar transparente e levemente caramelizada.

Coloque o Shoyu e a água.

Mexa bem raspando o fundo da panela.

Coloque a pimenta-do-reino moída na hora.

Tampe e deixe cozinhar por 2 ou 3 minutos.

Desligue o fogo e polvilhe a cebolinha e mexa.

Acrescente o gergelim e mexa.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44117-carne-acebolada-simples.html