TIRAS DE CARNE CHINESA

INGREDIENTES

½ kg de patinho cortado em tiras bem finas

1 pimentão verde cortado em pedaços médios

1 pimentão vermelho cortado em pedaços médios

1 pimentão amarelo cortado em pedaços médios

1 cebola média picadinha

2 cebolas médias cortadas em rodelas

2 colheres de sopa de shoyu

2 colheres de sopa de óleo de soja

1 colher de chá de ajinomoto

Sal e pimenta-do-reino e gengibre a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola picada no óleo de soja até ficar dourada.

Colocar o patinho cortado em tiras temperado com o gengibre, sal e pimenta-do-reino para cozinhar, atenção pois esta mistura é que dará o melhor gosto a comida e deixe no fogo por 20 minutos aproximadamente, vai depender do método utilizado, exemplo: eu fiz em uma panela elétrica (a mesma da foto) na temperatura 5 e usei 20 minutos. experimente a carne até ficar macia esse é o ponto.

Nesse meio tempo enquanto a carne está cozinhando tempere o shoyu com o aji-no-moto.

Após a carnes estar macia, acrescente então os demais ingredientes e cozinhe por mais 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45456-tiras-de-carne-chinesa.html