

CARNE FATIADA COM CEBOLA E RISOTO CHOP SUEY

INGREDIENTES

CARNE:

Carne: 600 gr de carne fatiada (pode ser patinho ou outra carne magra de melhor qualidade)

4 cebolas grandes ou 6 cebolas médias cortadas em pétalas ou tiras (em pétalas fica mais bonito)

2 dentes de alho amassados

4 colheres (sopa) óleo de soja

Molho shoyu (o quanto baste, alguns preferem mais fortes e outros mais fracos)

2 colheres (sobremesa) de amido de milho dissolvido em um pouco de água

Sal a gosto (cuidado com o sal, pois o shoyu já é bem salgado, deixe para colocar só no final da preparação pois às vezes nem precisa)

Óleo de gergelim (opcional, mas eu sempre coloco pois dá um gosto diferente)

Risoto:

4 xícaras de arroz branco já pronto (se quiser pode até usar o do dia anterior)

1/2 pimentão (qualquer cor) cortado em cubinhos bem pequenos

100 g de presunto cortado em cubinhos bem pequenos

1/2 cenoura grande ou 1 cenoura pequena cortada em cubinhos bem pequenos

2 ovos mexidos (refogados em óleo de soja, deixe os pedaços bem pequenos)

Molho Shoyu à gosto (somente para dar um sabor, não coloque muito)

Acompanhamento: batata frita

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne: Aqueça o óleo de soja e coloque o alho amassado até dourar levemente.

Coloque a carne e refogue até quase secar o caldo que solta.

Acrescente o shoyu e deixe refogando até a carne amolecer, acrescentando água quente aos poucos se ver que vai queimar.

Quando estiver macia, acrescente a cebola e mexa bem.

Refogue até a cebola ficar transparente, mas que ela ainda esteja bem inteira, se refogar muito ela vai acabar sumindo.

Acrescente o amido de milho já dissolvido em um pouco de água e mexa até engrossar um pouco.

Desligue o fogo, acrescente um fio de óleo de gergelim e acerte o sal.

Atenção: coloque o óleo de gergelim somente após desligar o fogo, se ele aquecer muito, perde todo o sabor.

RISOTO:

Risoto: Escalde em água bem quente o pimentão, o presunto e a cenoura por 1 minuto (eles vão tomar um "susto" mas ainda ficarão bem firmes).

Misture com o arroz e os ovos mexidos, acrescente um fio de shoyu e pronto.

Sirva a carne com o arroz e as batatas fritas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45488-carne-fatiada-com-cebola-e-risoto-chop-suey.html>