

BROTO DE FEIJÃO ESPECIAL

INGREDIENTES

- 1 pacote 500g de broto de feijão
- 1 cebola grande cortada em pedaços grandes
- 2 bifés cortado em tiras
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (chá) de óleo de gergelim - opcional
- 1/2 xícara (chá) de shoyu
- 1 xícara (chá) de cebolinha picada
- 1 xícara (chá) de salsinha picada
- 1 cenoura ralada
- 1 omelete pequena
- 1 pitada de glutamato monossódico

MODO DE PREPARO

Mergulhe o broto de feijão em água fervente e deixe escorrendo no escurridor.

Aqueça o óleo, espalhe as tiras de bife e frite-as até que estejam bem sequinhas.

Junte a cebola e frite.

Acrescente o broto de feijão escorrido e todos os outros ingredientes, exceto a omelete.

Refogue por cerca de 10 minutos, misturando de vez em quando. Por último, acrescente a omelete.

Pode ser servido quente ou gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46434-broto-de-feijao-especial.html>