

## CARNE DOCE

### INGREDIENTES

1/2 kg de carne ponta de peito

3 cebolas grandes

cebolinha

1 colher de saque de cozinha (não de beber)

1 colher de açúcar

1 sachê de ajinomoto

6 dentes de alho

1/2 copo de shoyu

1 pitada de pimenta-do-reino

1 fio de azeite

### MODO DE PREPARO

Fatie a carne bem fina, a cebola em horizontal e a cebolinha um pouco larga.

Depois de tudo fatiado tempere a carne, coloque o alho, saquê, ajinomoto, açúcar, pimenta e o shoyu.

Aqueça a panela com o fio de azeite, coloque a carne já temperada e frite até secar um pouco o shoyu.

Por último coloque a cebola e cebolinha até dar uma murchada, fica uma delícia como acompanhamento ou para aperitivos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/49001-carne-doce.html>