

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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