

MOLHO PARA CARNE ASSADA COM SHOYU

INGREDIENTES

1 tomate picado
1 cebola picada
1/2 pimentão picado
2 pimentas de cheiro
1 colher de amido de milho
100 ml de água
100 ml de shoyu
sal se preferir

MODO DE PREPARO

Refogue primeiro a cebola, depois misture o pimentão, a pimenta e o tomate, refogue bem.

Coloque o shoyu e mexa.

Dissolva o amido na água e adicione ao molho, espere engrossar e está pronto.

Se preferir acrescente sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49146-molho-para-carne-assada-com-shoyu.html>