

ARROZ À CHOP SUEY

INGREDIENTES

2 colheres de (sopa) de óleo de girassol

1/2 cebola em cubos

500 g de carne (alcatra) em tiras

3 xícaras (chá) de brócolis em buquês

1/2 xícara (chá) de molho shoyu

sal a gosto

4 xícara (chá) de arroz parabolizado cozido com sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola até ficar transparente.

Junte a carne e frite até dourar.

Acrescente o brócolis, o molho de soja, sal e cozinhe por 3 minutos.

Adicione o arroz cozido, misture e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50719-arroz-a-chop-suey.html>