

RISOTO CHOP SUEY CHINÊS

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de óleo de soja
2 ovo mexido
4 xícaras de arroz cozido
50 g de presunto cozido, cortado em cubos
300g de camarões pequenos e limpos
1 colher (chá) de shoyu (molho de soja)
1/2 colher (sopa) de cebolinha picada
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Esquente o óleo numa frigideira.
Coloque o ovo mexido e espalhe pela frigideira, ele deve ficar separado em muitos pedaços.
Quando o ovo estiver frito, acrescente o arroz, o presunto, o camarão e o molho de soja.
Esquente muito bem, junte a cebolinha e salgue a gosto.
Sirva bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53542-risoto-chop-suey-chines.html>