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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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