

BIFE AO MOLHO SHOYU

INGREDIENTES

500 g de coxão mole (cortada em bife)
2 e 182 colheres de chá de molho shoyu
1/2 colher de colorau (urucum)
2 pitadas de ervas finas
tempero pronto
caldo de carne

MODO DE PREPARO

Tempere o coxão mole com o tempero pronto e metade do caldo de carne.

Em uma frigideira coloque óleo e coloque o coxão mole cortado em bife, logo depois jogue duas colheres e meia de chá de molho shoyu e em seguida coloque duas pitadas de ervas finas e meia colher de colorau (urucum).

Deixe a carne fritar normalmente e sirva logo em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54315-bife-ao-molho-shoyu.html>