BIFINHOS DE LOMBO DE PORCO (SINGAPURA / MALÁSIA)

INGREDIENTES

85 g bifinhos de lombo de porco cortados em bifes tipo sashimi

1/2 dente de alho pequeno, esmagado

5 g casca de limão ralada

3 g gengibre fresco ralado

5 g coentro moído

2 g açafrão-da-índia, socado ou em pó

5 g açúcar de palma ralado ou água de flor de laranjeira ou açúcar mascavo

5 ml óleo de amendoim

8 g coco de conserva ou coco natural em lascas

1 cebola pequena, em juliene

20 ml leite de coco

MODO DE PREPARO

Cortar a carne em tirinhas.

Misturar o alho, a casca de limão, o gengibre, o coentro, o açafrão-da-índia, o açúcar de

palma, uma parte do óleo.

Adicionar a carne e misturar de modo a cobrir bem.

Tampar e deixar na geladeira durante 1 hora.

Aquecer o restante do óleo de milho numa wok ou numa frigideira.

Adicionar a carne e saltear em pequenas porções até ficar dourada.

Adicionar o coco e a cebola e saltear por mais 1 minuto.

Colocar de novo toda a carne na wok e acrescentar o leite de coco e mexer até aquecer bem.

Servir com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55060-bifinhos-de-lombo-de-porco-singapura-malasia.html