

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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