

LULA COM COGUMELO

INGREDIENTES

PARA O MOLHO:

Para o molho: 15 ml shoyu chinês

10 ml saquê

Sal

Glutamato monossódico (ajinomoto)

2 g de açúcar

20 g de amido de milho

MODO DE PREPARO

Corte as lulas em anéis.

Aqueça os óleos na wok (frigideira com fundo grosso) ou numa frigideira e frite o gengibre e a lula.

Junte os cogumelos e 1/2 xícara de chá de fundo de legumes.

Misture tudo e adicione os ingredientes do molho, mexendo novamente.

Cozinhe por alguns minutos e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55061-lula-com-cogumelo.html>