CARNE COM GENGIBRE NO DISCO

INGREDIENTES

1 kg de carne sem osso em fatias

1 gengibre ralado (cerca de 100g)

2 cebolas grandes em rodelas

6 dentes de alho picados

2 colheres de sopa de maionese

Shoyu a gosto

1/2 copo (americano) de água

MODO DE PREPARO

Frite a carne com só um fio de óleo ou 1 colher de banha, não precisa fritar muito

Em seguida, adicione a cebola e o alho

Coloque o gengibre, o shoyu, meio copo de água e a maionese, deixe cozinhar por uns 8 minutos e pronto

Rápido e fácil, o gengibre amolece a carne e dá um gosto especial, não precisa se preocupar com o gosto forte do gengibre depois que esquenta com o calor perde o gosto forte

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6529-carne-com-gengibre-no-disco.html