

# TIRINHAS DE CARNE CHINESA AO MOLHO ESPECIAL: É PRÁTICA E MUITO SABOROSA, IDEAL PRA SERVIR NA REFEIÇÃO...

## INGREDIENTES

500 g de patinho cortado em tiras finas

1 cebola picada

3 dentes de alho amassados

2 cebolas médias cortadas em rodelas

1 pimentão verde cortado em pedaços médios

1 pimentão vermelho cortado em pedaços médios

1 pimentão amarelo cortado em pedaços médios

1 xícara (chá) de brócolis cortados

1 xícara (chá) de cenoura cortada em palitos

2 colheres (sopa) de molho shoyu

2 colheres (sopa) de óleo de soja

gengibre a gosto

## MODO DE PREPARO

Comece temperando as tiras da carne com o sal, a pimenta-do-reino, o gengibre e outros temperos de sua preferência. Reserve.

Na panela, coloque o óleo e refogue a cebola e o alho até ficarem dourados.

Em seguida, acrescente as carnes já temperadas e deixe cozinhar por cerca de 20 minutos ou até que a carne fique dourada e macia, mexendo de vez em quando para evitar que queime.

Enquanto a carne cozinha, adicione o molho shoyu para dar um sabor a mais!

Assim que a carne estiver no ponto ideal, adicione os pimentões, o brócolis e a cenoura e deixe cozinhar por mais 10 minutos ou até que os legumes estejam cozidos a seu gosto.

Depois disso é só desligar o fogo e se deliciar com esse prato! Bom apetite!

Dica: solte a criatividade! Se desejar, acrescente outros legumes ou temperos de sua preferência. E se você quiser fazer com outros tipos de carne, também fique à vontade, ok?

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15837-tirinhas-de-carne-chinesa-ao-molho-especial-e-pratica-e-muito-saborosa-ideal-pra-servir-na-refeicao.html>