



Carne oriental

Ingredientes

- 1 cebola média cortada em cubos
- 1 xícara de chá de cogumelos frescos partidos ao meio
- 2 talos de salsa picados
- 4 colheres de sopa de shoyu
- 1 unidade de pimentão vermelho em cubos
- 300g de alcatra em cubinhos
- 4 colheres de sopa de suco de maçã
- 1 colher de sopa de adoçante em pó
- 1 unidade de pimentão amarelo em cubos

Modo de preparo

Aquecer uma frigideira grande, colocar a carne e fritar mexendo sempre até dourar. Caso grude na panela acrescentar um pouco de água. Acrescentar os pimentões, os cogumelos, o salsa e a cebola. Refogar mexendo de vez em quando até os legumes ficarem macios mas ainda com as cores bem vivas. Em uma tigela, misturar o shoyu, o suco de maçã e o adoçante. Despejar sobre a carne, reduzir o fogo e cozinhar mexendo de vez em quando até a carne ficar macia.

Rendimento: 4 porções