



Carne com shoyu, gengibre e cebolinha



Rendimento

16 porções



Tempo de preparo

01:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Alcatra bovina (cortada em iscas)	-	2 kg
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	meia xícara (chá)	100 ml
Óleo	4 colheres (sopa)	60 ml
Gengibre (ralado)	2 e meia colheres (sopa)	40 g
Cebolinha-verde (cortada em rodelas)	meia xícara (chá)	20 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque a carne e o Molho Shoyu SATIS!® Profissional, e misture. Cubra com plástico-filme e deixe tomar gosto por 1 hora na geladeira.
2. Em uma panela grande, coloque metade do óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne aos poucos, repondo com o restante do óleo quando necessário, e frite por 5 minutos, ou até dourar. Acrescente o gengibre, misture e retire do fogo.
3. Decore com a cebolinha e sirva em seguida.