



Carne Moída com Shoyu



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	3 colheres (sopa)	45 ml
Patinho bovino (moído)	-	1 kg
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Cenoura (picada)	1 unidade média	150 g
Batata (picada)	1 unidade média	200 g
Alho (picado)	4 dentes	16 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	4 colheres (sopa)	60 ml
Água	1 e meia xícara (chá)	300 ml
Extrato de tomate Ajinomoto®	1 xícara (chá)	200 g
Milho em conserva (escorrido)	1 lata	200 g
Salsa (picada)	2 colheres de sopa	10 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne e

frite por 10 minutos, mexendo de vez em quando, até a carne dourar e o líquido formado secar. Acrescente a cebola, a cenoura, a batata e o alho e refogue por 2 minutos.

2. Abaixar o fogo, adicione o SATIS!®, Extrato de tomate Ajinomoto® e a água e cozinhe com a panela semitampada, por 10 minutos, ou até o caldo engrossar. Junte o milho e a ervilha, misture delicadamente e cozinhe por mais 2 minutos. Retire do fogo, polvilhe com a salsa e sirva em seguida.