



Legumes ao Shoyu



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:10

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (cortada em pétalas)	2 unidades médias	300 g
Brócolis (em buquês grandes, cortados ao meio e cozidos "al dente")	1 maço	300 g
Couve-flor (em buquês grandes, cortados ao meio e cozidos "al dente")	meio maço	300 g
Cenoura (cortada em rodela e cozida "al dente")	2 unidades médias	300 g
Molho Shoyu Satis!® Concentrado 870ml	4 colheres (sopa)	60 ml

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até dourar levemente.
2. Adicione os brócolis, a couve-flor, a cenoura e o SATIS!®, e refogue por 4 minutos. Retire do fogo e sirva em seguida.