

GYUDON JAPONÊS

INGREDIENTES

500 g de carne de boi ou porco cortada em tiras fininhas

1 cebola

cebolinha a gosto

100 ml de sakê mirim

150 ml de água

100 ml de shoyu

3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Corte a cebolinha em pedaços pequenos

Em uma panela misture o shoyu, a água e o mirim

Logo adicione a cebola já cortada e também o açúcar

Deixe cozinhar em fogo médio até que a cebola comece a ganhar uma cor dourada e fique molinha

Mexa a carne e misture todos os ingredientes, até que a carne fique submersa

Deixe cozinhar sem mexer por aproximadamente de 5 a 6 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6110-gyudon-japones.html>