

CARNE COM GENGIBRE NO DISCO

INGREDIENTES

- 1 kg de carne sem osso em fatias
- 1 gengibre ralado (cerca de 100g)
- 2 cebolas grandes em rodela
- 6 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de maionese
- Shoyu a gosto
- 1/2 copo (americano) de água

MODO DE PREPARO

Frite a carne com só um fio de óleo ou 1 colher de banha, não precisa fritar muito

Em seguida, adicione a cebola e o alho

Coloque o gengibre, o shoyu, meio copo de água e a maionese, deixe cozinhar por uns 8 minutos e pronto

Rápido e fácil, o gengibre amolece a carne e dá um gosto especial, não precisa se preocupar com o gosto forte do gengibre depois que esquenta com o calor perde o gosto forte

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6529-carne-com-gengibre-no-disco.html>