

Arroz Oriental



Tempo de preparo:

1 hora

Rendimento:

8 porções

Tipo:

Pratos quentes

Nível:

Fácil

Ingredientes

? 3 xícaras (chá) de Arroz Oriental Inarí (cozido)

? 3 colheres (sopa) de óleo

? 1 colher (café) de óleo de gergelim

? 1?2 quilo de bife em tiras (filé mignon ou contrafilé)

? 1 xícara (chá) de pimentão vermelho em cubos pequenos

? 1 brócolis pequeno em floretes branqueados

? 1 cebola em pétalas

? 1 cálice de saquê mirin

? 1?2 xícara (chá) de molho de soja

? 1 xícara (chá) de cogumelo fatiado

? 1?2 xícara (chá) de cebolinha verde fatiada

Modo de preparo

- ? Tempere a carne com o molho de soja, o óleo, o saquê mirin e o óleo de gergelim;
- ? Aqueça um pouco de óleo de gergelim em uma panela e doure bem as tiras de filé mignon;
- ? Retire da panela e reserve;
- ? Coloque os floretes de brócolis, a cebola em pétalas, o pimentão e doure tudo muito bem;
- ? Coloque um pouco de molho de soja, acrescente os cogumelos e a carne reservada.
- ? Em seguida acrescente o arroz e misture tudo;
- ? Adicione um pouco de cebolinha fatiada e sirva;
- ? Dica: caso não possua o saquê mirin, substitua por vinho branco.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br