



Yakimeshi

Tempo de preparo:

30 min

Rendimento:

6 porções

Tipo:

Pratos quentes

Nível:

Fácil

Ingredientes

2 xícaras (chá) de Arroz Premium Solito cozido

1 fio de óleo de gergelim

2 dentes de alho descascado e amassados

1 cebola picada em cubos regulares e uniformes

2-3 ovos inteiros

1 xícara (chá) de cenoura bem picada e semi cozida no micro-ondas por 5 minutos, ponto al dente.

2 medalhões de filet mignon

Sal, pimenta-do-reino e cebolinha a gosto

Óleo

Modo de preparo

1. Esquente a panela com um pouco de óleo.
2. Corte bem o alho e jogue na panela para fritar e adicione um fio de óleo de gergelim para dar sabor.
3. Acrescente a cebola e, logo em seguida, o arroz pronto e deixe fritar um pouco.
4. Acrescente ao arroz a cenoura e tempere com sal, pimenta-do-reino e cebolinha.
5. Bata o ovo. Em fogo alto, adicione o ovo batido e mexa.
6. Tempere os medalhões com alho, sal e pimenta-do-reino.
7. Esquente a frigideira, coloque um fio de óleo e frite o medalhão.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br