

Shounga yaki

(Carne japonesa de porco e gengibre)

*Alessandra
Sudou*





Ingredientes

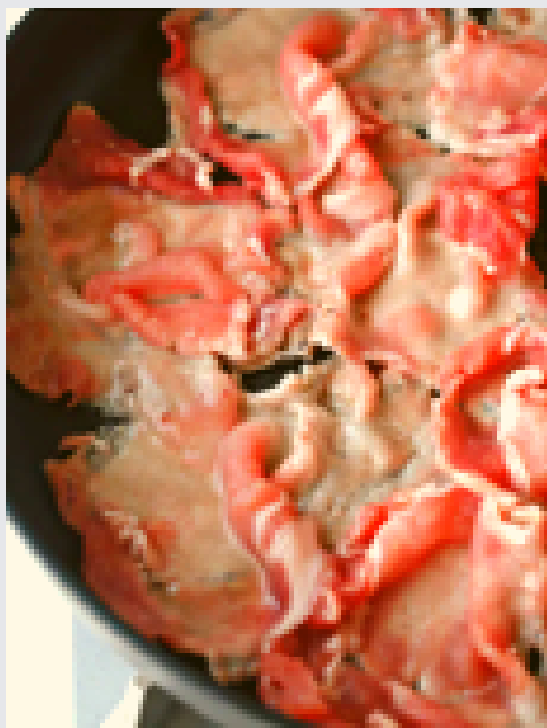
- 300 gramas de carne de porco em fatias finas
- 2 colheres de sopa de shoyu
- 1 ½-colher de sopa de shoga (gengibre ralado fresco)
(aproximadamente um pedaço do tamanho de um polegar)
- 1 colher de sopa de saquê (料理酒 りょうりしゅ) 2
- 2 colheres de sopa de mirin
- Óleo vegetal (para refogar)
- Repolho picado, para servir



Modo de Preparar



- 1• Misture os temperos: shoga (gingibre ralado fresco), shoyu, saquê, e mirin, tudo em uma tigela e reserve.
- 2• Aqueça um pouco de óleo em uma frigideira e de uma leve refogada na carne até mudar de cor.
- 3• Adicione a mistura do molho à panela e certifique-se de que a carne esteja coberta de molho, deixando-o aquecer. Sirva imediatamente com repolho picado. Saboreie junto do arroz.



A carne de porco e gengibre (生姜焼き, shouga-yaki) é um prato da culinária japonesa e costuma ser servido em restaurantes japoneses. É uma comida muito simples de ser feita, mas deliciosa e cheio de sabores japoneses.



Fácil
Tempo: 20 minutos