



# RECEITAS DA FIA

## Carne Xadrez

[www.receitasdafia.com/receitas/carne-xadrez](http://www.receitasdafia.com/receitas/carne-xadrez)

A receita de hoje é um prato da culinária chinesa que consiste de carnes cozidas rapidamente com legumes é a receita de carne xadrez que além de fácil fica muito saboroso e suculento.

Carne Xadrez

Anote aí!

 40 min

 4 porções

### Ingredientes

- 1/2 Kg de [Alcatra](#)
- 1 colher (chá) de sal
- 1 pitada de [pimenta-do-reino](#)
- 1 colher (sopa) de [manteiga](#)
- 1 [cebola](#) picada
- 1 dente de [alho](#) amassado
- 1/2 [pimentão amarelo](#) em tiras
- 1/2 [pimentão vermelho](#) em tiras
- 1 [cenoura](#) em tiras
- 1 colher (chá) de [gingibre](#) fresco ralado
- 1 colher (chá) de [amido de milho](#)
- 1 colher (chá) de [molho de soja](#) (shoyu)

### Modo de Preparo

1. Em um recipiente, coloque a carne, polvilhe o Amaciante e deixe por 15 minutos.
2. Tempere com a pimenta-do-reino, e em uma frigideira grande, aqueça a manteiga e doure a cebola e o alho.
3. Acrescente a carne temperada e refogue.
4. Coloque os pimentões, a cenoura e o gengibre e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos.
5. Em outra panela dissolva o amido de milho em 150ml de água, leve ao fogo baixo e logo adicione o molho de soja mexendo sem para com o auxílio de um fue.
6. Quando ficar na espessura de um mingau desligue o fogo e misture com a carne.
7. Sirva em seguida com arroz branco.