

ENSOPADO COM BROCOLIS

Ingredientes

- 1 colher de chá de sal
- 3 colheres de sopa de molho de soja
- 1 colher de sopa de água fria
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 2 xícaras de chá de água fervente
- 1 kg de Coxão Mole cortado em cubos
- 3 dentes de alho amassados
- 1/4 xícara de chá de óleo
- 800 gramas de brócolis
- sal à gosto
- pimenta do reino à gosto
- salsinha à gosto
- 1 cebola ralada

Como fazer

1. Limpe e corte a ponta dos talos dos brócolis.
2. Lave bem e escorra. Reserve.
3. Aqueça uma panela com 2 colheres de sopa de óleo e frite os alhos e a cebola.
4. Junte a carne em cubos, o molho de soja, o sal, a pimenta do reino e a colher de sopa de água.
5. Frite até dourar de todos os lados.
6. Retire a carne e reserve.
7. Numa panela acrescente os brócolis, o restante do óleo e frite.
8. Retire os brócolis e reserve.
9. Misture o amido de milho com a água, acrescente sal à gosto.
10. Deixe levantar fervura, mexendo sem parar, até que engrosse.
11. Junte os brócolis reservados e a carne reservada.
12. Misture bem e sirva.