



Picadinho de lombo suíno com cebola



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Molho Shoyu Satis!® Concentrado 870ml	4 colheres (sopa)	60 ml
Água	10 colheres (sopa)	150 ml
Açúcar mascavo	2 colheres (sopa)	24 g
Vinagre de maçã	2 colheres (sopa)	30 ml
Amido de milho	1 colher (sopa)	8 g
Lombo suíno (limpo, cortado em cubos pequenos)	1 kg	1 kg
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Alho (picado)	2 unidades	6 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Cebolinha (picada)	Meia xícara (chá)	20 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl pequeno, coloque o Molho Shoyu Concentrado SATIS!®, a água, o açúcar

mascavo, o vinagre e o amido de milho, misture. Reserve.

2. Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o lombo e frite por 10 minutos ou até dourar. Acrescente a cebola e o alho, e refogue por 4 minutos ou até começar a dourar.

3. Adicione a mistura reservada, mexa e cozinhe por mais 3 minutos ou até engrossar o caldo. Retire do fogo, finalize com a cebolinha-verde e sirva em seguida.