



Quiabo ao Shoyu



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (picada)	2 unidades médias	300 g
Quiabo (em rodela de 1 cm)	-	500 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	4 colheres (sopa)	60 ml

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 1 minuto, ou até dourar levemente. Adicione o quiabo e refogue por 3 minutos, ou até o quiabo dourar.
2. Acrescente o SATIS!®, e mexa por 2 minutos, ou até o quiabo estar totalmente envolto do molho.
3. Retire do fogo e sirva em seguida.