

## Massa chinesa com carne de Vaca



Ingredientes: 250 grama de massa chinesa  
3 unidade de tiras de pimento (finas)  
200 grama de rebentos de soja  
300 grama de carne de vaca  
1 unidade de pepino e couve-flor em pickles  
1 unidade de cenoura (média)  
0 totaste de molho de soja  
0 totaste de sal & azeite

### Instruções de preparação:

Comece por cortar em tiras finas a carne de vaca e a cenoura, corte também os pickles aos bocadinhos. No wok (ou numa frigideira) junte azeite e quando estiver quente deite-lhe a carne com os pickles, a cenoura, os rebentos de soja e os pimentos. Ponha a cozer a massa chinesa, tendo em atenção que esta coze em muito pouco tempo. Siga as instruções da embalagem. Quando os legumes e a carne estiverem cozido junte a massa, deite o molho de soja e tempere de sal, com cuidado porque o molho de soja é salgado e deixa de ser necessário deitar muito sal.

Sugestões Adicionais: