



# ARROZ ORIENTAL DE FILÉ E BRÓCOLIS

 **Rendimento: 8 porções**

## INGREDIENTES

- > 3 xícaras (chá) de **Arroz Sepé Gourmet Japonês**
- > 3 colheres (sopa) de óleo
- > 1 colher (café) de óleo de gergelim
- > ½ quilo de bife em tiras (filé mignon ou contra filé)
- > 1 xícara (chá) de pimentão vermelho em cubos pequenos
- > 1 brócolis pequeno em floretes branqueados
- > 1 cebola em pétalas
- > 1 cálice de saquê mirin
- > ½ xícara (chá) de molho de soja
- > 1 xícara (chá) de cogumelo fatiado
- > ½ xícara (chá) de cebolinha verde fatiada

## MODO DE PREPARO

- 1.** Tempere a carne com o molho de soja, o óleo, o saque mirin e o óleo de gergelim;
- 2.** Aqueça um pouco de óleo de gergelim em uma panela e doure bem as tiras de filé mignon;
- 3.** Retire da panela e reserve;
- 4.** Coloque os floretes de brócolis, a cebola em pétalas, o pimentão e doure tudo muito bem;
- 5.** Coloque um pouco de molho de soja, acrescente os cogumelos e a carne reservada;
- 6.** Em seguida acrescente o arroz e misture tudo;
- 7.** Adicione um pouco de cebolinha fatiada e sirva.

## DICAS

Caso não possua o saquê mirin, substitua por vinho branco.



[WWW.ARROZSEPE.COM.BR](http://WWW.ARROZSEPE.COM.BR)

[WWW.FACEBOOK.COM/SEPE.ARROZ](http://WWW.FACEBOOK.COM/SEPE.ARROZ)