

Frango Xadrez

Ingredientes:

1 peito de frango em cubos;
1 cebola grande cortada em tiras;
2 copos de amido de milho;
1 pimentão em tiras;
Repolho a gosto;
2 cenouras em tiras;
Aspargos a gosto;
Champignon a gosto;
1 colher de azeite;
Molho *Shoyu Mitsuwa Premium* à vontade.

20 min. 4 porções

Modo de Preparo:

1. Misture os cubinhos de frango ao amido de milho e reserve. 2. Refogue a cebola, junte o repolho, a cenoura e o pimentão; 3. Acrescente os cubinhos de frango passados no amido de milho, tampe a panela por 5 minutos mexendo de vez em quando; 4. Junte os aspargos e o champignon; 5. Acrescente o *Shoyu Mitsuwa Premium* até ficar completamente molhado, e está pronto; 6. Sirva quente.

Receitas Mitsuwa



Maminha Fatiada

Ingredientes:

1 maminha média
1 sachê de tempero sabor carne
Glutamato monossódico
Shoyu Mitsuwa Premium
Manteiga

30 min. 5 porções

Modo de Preparo:

1. Pegue a maminha e limpe-a a gosto;
2. Espalhe o conteúdo de 1 sachê de tempero sabor carne e coloque no forno para dar uma leve enrijecida;
3. Tire e fatie-a o mais fino possível;
4. Tempere as fatias com *Shoyu Mitsuwa Premium* e frite-as na manteiga, salpicando glutamato monossódico;
5. Bom apetite.

Salmão com Shimeji

Ingredientes:

- 1 filé de salmão
- 1 copo de *Shoyu Mitsuwa Premium*
- 1/2 copo de saquê (ou vinho branco)
- 1 caixa de shimeji (cogumelos)
- 1 colher rasa de sobremesa de glutamato monossódico
- 1/2 pacote de manteiga sem sal

50 min. 8 porções

Modo de Preparo:

1. Forrar uma assadeira com alumínio, suficiente para fazer um envelope.
 2. Adicionar o salmão, espalhar por cima o shimeji e flocos de manteiga.
 3. Para o molho, misturar o *Shoyu Mitsuwa Premium*, o saquê e o glutamato monossódico.
 4. Espalhar o molho por cima do salmão.
 5. Fechar o papel alumínio na forma de um envelope.
 6. Levar ao forno.
- Servir com arroz branco e batatas cozidas.



Sukiyaki

Ingredientes:

- 300 g de filé mignon
- 1 maço de couve - flor
- 1 maço de brócolis
- 8 folhas de acelga
- 1 cenoura grande
- 1 pacote de moyashi (broto de feijão)
- Tofu (queijo de soja)
- Shoyu Mitsuwa Premium*
- Hondashi (tempero de peixe)
- Glutamato monossódico
- 1 pitada de açúcar
- 200 g de margarina ou manteiga

15 min. 10 porções

Modo de Preparo:

1. Pegue um tacho, coloque a margarina e deixe derreter.
2. A seguir, acrescente a carne e frite.
3. Depois, coloque todas as verduras e legumes picadinhos.
4. Acrescente hondashi, o açúcar, o *Shoyu Mitsuwa Premium* e o glutamato monossódico.
5. Por último, acrescentar o tofu.

Salada Light

Ingredientes:

- 1 pimentão verde
- 1 pimentão amarelo
- 1 cenoura
- 1/2 de um repolho
- 1 tomate
- Molho *Shoyu Mitsuwa Premium*

30 min. 8 porções

Modo de Preparo:

1. Corta - se os pimentões, a cenoura e o tomate em rodela finas;
2. O repolho será cortado em tamanho médio caso não queira muito grande;
3. Em seguida refogue os ingredientes com molho *Shoyu Mitsuwa Premium*;
4. Deixe esfriar e sirva.

Wilson

Desde 1945



Promoção válida por tempo indeterminado.



Salada Oriental

Ingredientes:

1 berinjela
1 abobrinha
1/3 do salsão
1 cenoura
1/2 cebola
1/2 pimentão vermelho
1/2 pimentão verde
1/2 pimentão amarelo
1/2 pacote de broto de feijão
1/2 garrafa de molho *Shoyu Mitsuwa Premium*
Azeite de oliva, a gosto.

20 min. 6 porções

Modo de Preparo:

1. Cortar os 8 primeiros ingredientes em tiras; 2. Cozinhar em água e sal até ficarem al dente; 3. Escorrer, acrescentar o broto de feijão; 4. Temperar com azeite de oliva e o molho *Shoyu Mitsuwa Premium*; 5. Servir em seguida.

