

### 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 rodelas 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.

