

YAKISOBA

INGREDIENTES

300 g de macarrão para yakissoba
1 cebola grande
1 colher (sopa) de óleo
1/2 maço de brócolis
1/2 maço de couve-flor
10 colheres (sopa) de molho shoyu
400 g de carne ou frango (ou meio a meio de cada)
1 cenoura cortada em rodelas
250 ml de água
1 colher (sopa) de amido de milho dissolvido em 50 ml de água
acelga a gosto (opcional)
100 g de champignon (opcional)
pimentão a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão al dente e reserve
Juntar o óleo, a cebola cortada e a carne/frango para refogar
Adicionar as 10 colheres de molho shoyu e cozinhe por 3 minutos em fogo médio
Acrescente a água e, quando ferver, adicione o amido já dissolvido; mexa até engrossar
Adicione brócolis, couve
Cozinhe por 10 minutos e acrescente o macarrão já cozido, a acelga e o pimentão
Misturar bem e deixe a panela tapada por 1 minuto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11221-yakisoba.html>