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://areceitadavez.com.br/receita/11221-yakisoba.html