

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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