

YAKISSOBA CASEIRO DE MINUTO, MUITO DELICIOSO E FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

300 g de espaguete
1 cebola grande cortada em pedaços médios
1 colher (sopa) de óleo
1/2 maço pequeno de brócolis
1/2 maço pequeno de couve-flor
10 colheres (sopa) de molho shoyu
400 g de carne cortada em tiras
100 g de champignon
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

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em ponto al dente e reserve.

Em uma panela, adicione o azeite, a cebola, a carne e refogue bem.

Adicione o molho shoyu e cozinhe por 3 minutos em fogo médio.

Acrescente mais água, aguarde levantar fervura e adicione o amido de milho.

Mexa até engrossar, abaixe o fogo e adicione o champignon, a couve-flor, o brócolis e a cenoura.

Cozinhe por 8 minutos e acrescente, por último, a acelga e o macarrão.

Misture bem, acerte o sal e tampe a panela por mais 1 minuto.

Está pronto para servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13597-yakissoba-caseiro-de-minuto-muito-delicioso-e-facil-de-fazer.html>