

# YAKISOBA DA BATCHAN ATA GOTO

## INGREDIENTES

500 g de macarrão para yakissoba  
1 cebola grande picada em tirinhas (juliene)  
1 maço médio de brócolis  
1 maço médio de couve flor  
2 pimentões cortados em tirinhas  
2 cenouras médias cortadas em tirinhas  
1 repolho médio cortados em cubos  
1/2 maço de acelga cotados em cubos  
200 g de vagem cortadas em diagonal  
500 g de carne cortadas em tirinhas (coxão mole, alcatra, ou mignon)  
margarina ou manteiga para fritar

Para o molho

1 copo (americano) de shoyu  
4 copos (americano) de água  
2 colheres (sopa) de óleo de gergelim torrado  
3 colheres (sopa) de amido de milho  
4 colheres (sopa) de açúcar  
1 colher (sopa) de sal

temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água salgada e reserve

Para o molho

Despeje o molho sobre os ingredientes já fritos e reservados, misture bem e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1480-yakisoba-da-batchan-ata-goto.html>