

MACARRÃO LO MEIN

INGREDIENTES

130 g de macarrão Lo Mein

4 colheres (sopa) de óleo vegetal

110 g de camarão ou 270g de peito de frango (sem osso e sem pele) em cubos

2 copos de vegetais de sua preferência (recomendo: alface, repolho, cenoura e cebola)

2 colheres (sopa) de molho Szechuan

MODO DE PREPARO

Coloque água em uma panela grande e esquente no fogo médio

Coloque o macarrão e deixe por 6

Escorra a água e enxague o macarrão por 30 segundos com água fria

Quando o óleo começar a fazer barulho, coloque a carne

Remova a carne da panela e coloque 2 colheres (sopa) de óleo na frigideira

Mexa por 7 minutos ou até que o molho esteja distribuído de forma homogênea e tudo esteja adequadamente frito

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3030-macarrao-lo-mein.html>