

# YAKISOBA DA JOSI

## INGREDIENTES

1 cenoura media  
1 acelga pequena  
1 pires de vagem  
1 pires de milho  
1 cebola pequena  
5 dentes de alho  
1 pires de cogumelos  
1 pedaço pequeno de gengibre  
50 ml de shoyo (molho de soja)  
150 ml de água  
1 colher (sobremesa) de óleo de gergelim  
1 colher (sobremesa) de gergelim  
1 pires de cebolinha  
1 colher (sopa) de amido de milho  
1/2 peito de frango cortado em pequenos cubos

## MODO DE PREPARO

Corte os legumes no formato para Yakisoba

Pique o alho e o gengibre bem pequenos

Em uma pequena tigela misture o amido de milho, a água e o shoyo, reserve

Em uma panela com um pouco de água, pré cozinhe a cenoura, a vagem e o milho

Escorra tudo mas reserve essa água

Em uma panela com água fervente cozinhe o macarrão para Yakisoba

Deixe em ponto al dente, escorra e de um choque térmico, reserve

Em uma panela grande refogue metade do alho picado com o frango

Coloque a cebola e espere ela murchar

Quando a cebola estiver um pouco macia, adicione a acelga, a cenoura, a vagem, o milho e os cogumelos

Adicione meio copo de água (a do pré cozimento dos legumes) e espere a acelga murchar

Adicione a mistura de shoyo, água e amido de milho

Adicione a outra parte do alho picado, o gengibre e as sementes de gergelim

Espere o caldo engrossar

Coloque a cebolinha e misture o macarrão

Coma ainda quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8457-yakisoba-da-josi.html>