

YAKISOBA ORIGINAL

INGREDIENTES

- 1 kg de patinho ou carne de sua preferência cortado em cubinhos
- 3 cenouras grandes cortadas em rodela finas
- 1 repolho cortado em quadrados não muito grandes
- 1 couve flor picada em pequenos galhinhos
- 1 brócolis picado em pequenos galhinhos
- 4 dentes de alho picados ou amassados
- molho shoyu a gosto
- 2 sachês de tempero pronto
- 2 tabletes de caldo de carne
- amido de milho para engrossar
- 1 pacote de macarrão tipo caseiro do mais fino (ou macarrão instantâneo para yakissoba)
- 4 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

- Corte todos os legumes e a carne, reserve
- Frite o alho picado em uma tira de óleo, espere dourar e adicione a carne
- Deixe cozinhar e soltar a água
- Coloque 2 copos (americano) de shoyu (a gosto)
- Adicione a mesma quantidade de água
- Misture junto os sachês de tempero pronto e o tablete de caldo de carne, deixe ferver
- Se tiver muito salgado coloque mais água
- Quando o sal e o gosto estiverem de acordo, acrescente o açúcar e reserve o molho
- Ferva a cenoura, a couve
- Refogue o repolho em uma tira de óleo
- Cozinhe o macarrão al dente
- Depois de cozido, pegue uma frigideira antiaderente e frite o macarrão em uma tira de óleo
- Deixe dourar dos dois lados
- Dissolva 5 colheres de amido de milho em um pouco de água
- Espere ferver o molho e jogue aos poucos o amido dissolvido, sempre misturando para não empelotar
- A textura do molho deve ficar como a de um mingau, não muito grosso

Monte o refratário com macarrão por baixo, legumes e por cima despeje o molho

Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8464-yakisoba-original.html>