

YAKISOBA FÁCIL E BARATO

INGREDIENTES

- 500 g de acém (cortado em tiras)
- 1 macarrão para yakisoba (pode ser feito também com macarrão instantâneo)
- 2 cenouras
- 1 couve
- 1 cabeça de couve-flor
- 1 cabeça de brócolis
- 1 pimentão verde
- 8 vagens
- 1 molho shoyu (uma garrafinha de 150 ml basta)
- 1 dente alho
- 1 cebola

MODO DE PREPARO

LEGUMES

Fatie cada vagem em 3 pedaços, o brócolis e a couve

Já a couve normal, você pode despedaçar com a mão, faça pequenos quadrados, coloque pelo menos metade de uma cabeça média de uma couve normal

Acrescente uma pitada de sal, deixe cozinhar até a cenoura ficar ao dente

Depois de cozido escorra a água e reserve

CARNE

Deixe dourar e acrescente a carne, salgue a gosto e deixe a carne fritar até ficar macia

MACARRÃO

Importante

Coloque na água uma pitada de sal, um fio de azeite e espere levantar fervura

CARNE E LEGUMES

Mexa por alguns minutos

Depois de escorrido o macarrão, leve ao fogo com alho picado e um fio generoso de azeite ou óleo e frite o macarrão

Depois junte a carne já misturada com os legumes ao macarrão e mexa por cerca de 1 minut

Prontinho seu Yakisoba servirá 4 porções

<https://areceitadavez.com.br/receita/878-yakisoba-facil-e-barato.html>