

JAPCHAE

INGREDIENTES

75 g de macarrão bifum
150 g de carne bovina, suína ou de frango
1 e 1/2 molho choyu
1 colher de (sopa) açúcar
sal a gosto
pimenta do reino a gosto
1/2 colher (chá) de olho de gergelim
alho picado, ralado ou moído a gosto
cenoura picada
cebola picada
pimentão verde picado
cogumelo shimeji, mogi ou shitake (não é necessário)
1 colher (sopa) de semente de gergelim branco

MODO DE PREPARO

Encha uma panela com água e deixe ferver
Coloque o macarrão na água por 6 minutos deixe em fogo brando para que o macarrão não fique grudado e sim soltinho
Depois de pronto escorra e passe na água corrente depois aperte levemente para sair toda a água
Reserve o macarrão para depois
Pegue 150 g de carne bovina, suína ou de frango e corte em tiras bem finas
Depois de cortada coloque 1 e 1/2 Molho shoyu, 1 colher (sopa) de açúcar, 1/2 colher (chá) de olho de gergelim, alho picado, ralado ou moído a gosto
Depois misture tudo muito bem com as mãos
Esquente uma panela antiaderente em fogo médio sem óleo
E frite a carne ate mudar de cor
Coloque a carne em uma tigela grande
Se quiser corte o macarrão, para ficar melhor para comer
Coloque a carne junto ao macarrão e misture bem
Com a mesma panela que fritamos a carne, coloque um pouco de óleo de gergelim, a cenoura picada com a cebola e pimentão verde para refogar ate que fiquem macios e depois coloque sal a gosto

Se desejar, acrescente cogumelo

Depois coloque as verduras junto ao macarrão e a carne e coloque 1 colher (sopa) de semente de gergelim, óleo de gergelim, pimenta do reino e sal e misture bem

Sirva-se a vontade

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13033-japchae.html>