JAPCHAE

INGREDIENTES

75 g de macarrão bifum

150 g de carne bovina, suina 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 e 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 grudento 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, suina 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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