YAKISSOBA BY CRISTIANO GRILLO

INGREDIENTES

600 g de carne (patinho / alcatra ou mignon)

3 cebolas médias

2 cenouras

1 pimentão amarelo

1 pimentão vermelho

1 brócolis

1 couve flor

200 g de champignons

4 folhas de acelga cortadas

300 ml molho para yakissoba

500 g de talharim 00 ou yakissoba

MODO DE PREPARO

Em uma panela ou frigideira grande, adicione 1 colher (sopa) de azeite ou óleo, 1 colher de (sobremesa) de açúcar refinado e a carne (cortada em cubos ou tirinhas), mexa bem e deixe cozinhar na própria água até secar, depois reserve-a em outro recipiente

Na mesma panela/frigideira, adicione 1 colher (sopa) de azeite ou óleo, adicione a cebola cortada em pétalas, adicione uma pitada de sal e deixe dourar

Depois adicione os pimentões também cortados em pétalas, a cenoura cortada em meia rodelas grossas e deixe dar uma cozida sempre mexendo bem para não queimar o fundo

Em seguida adicione o brócolis e a couve-flor, deixe dar uma leve cozida, adicione a carne e em seguida adicione 1 xícara de água (verificando se deve colocar mais água se necessário)

Na sequência em 1 dosador, adicione 1/2 xícara de água, aproximadamente 80 ml de molho shoyo e 1 colher (sopa) de amido de milho, misture bem e adicione à panela junto com os demais ingredientes, mexa bem e tampe para deixar cozinhar por aproximadamente 5 minutos (sempre verificando se precisa adicionar um pouco mais de água para não deixar ficar muito seco);

Adicione em seguida os cogumelos e o molho para yakissoba mexa bem e deixe por mais alguns minutos (sempre verificando) e no final adicione a acelga (cortada também em tirinhas)

Em paralelo aos ingredientes, o macarrão deve ser cozido al dente e em seguida ser adicionado diretamente na panela junto aos demais ingredientes após o último ingrediente ter sido adicionado

Misture tudo muito bem, adicione mais molho para yakissoba se necessário e sirva-se. Verifique se está bom de sal.

Não é necessário ficar colocando muito sal, pois os próprios ingredientes já são levemente salgados.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13337-yakissoba-by-cristiano-grillo.html