YAKISSOBA ESPECIAL

INGREDIENTES

300 g macarrão tipo yakissoba

15 ml de azeite extra virgem

5 g de alho

400 g de carne

250 ml molho shoyu

350 ml de água

8 g amido de milho

100 g de couve-flor

100 g de cenoura

20 ml de mel

5 g de tomilho

3 g de pimenta-do-reino moída

30 ml de molho barbecue

150 g de acelga

100 g de palmito

MODO DE PREPARO

Corte a carne em tiras e reserve.

Separe a couve-flor pelos talinhos e retire os talos maiores.

Corte o palmito em cubos pequenos, corte a cenoura em tiras finas (à julienne) e reserve.

Cozinhe o macarrão em ponto al dente e reserve.

Em uma panela, coloque o azeite e frite o alho até dourar.

Em seguida, adicione a carne e frite até dourar.

Adicione o molho shoyu e cozinhe por 3 minutos, em fogo médio.

Acrescente água e aguarde levantar fervura.

Dissolva o amido de milho em 50 ml de água e adicione-o à panela.

Em seguida, vá mexendo até engrossar e abaixe o fogo.

Adicione a couve-flor, a cenoura, o mel, o tomilho, a pimenta-do-reino e o barbecue e deixe cozinhar por 8 minutos.

Acrescente a acelga, o macarrão e o palmito e misture bem.

Corrija o sal, tampe a panela e deixe cozinhar por mais 1 minuto.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14561-yakissoba-especial.html