

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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