YAKISOBA DA BATCHAN ATA GOTO

INGREDIENTES

500 g de macarrão para yakissoba

1 cebola grande picada em tirinhas (juliene)

1 maço médio de brócolis

1 maço médio de couve flor

2 pimentões cortados em tirinhas

2 cenouras médias cortadas em tirinhas

1 repolho médio cortados em cubos

1/2 maço de acelga cotados em cubos

200 g de vagem cortadas em diagonal

500 g de carne cortadas em tirinhas (coxão mole, alcatra, ou mignon)

margarina ou manteiga para fritar

Para o molho

1 copo (americano) de shoyu

4 copos (americano) de água

2 colheres (sopa) de óleo de gergelim torrado

3 colheres (sopa) de amido de milho

4 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de sal

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água salgada e reserve

Para o molho

Despeje o molho sobre os ingredientes já fritos e reservados, misture bem e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1480-yakisoba-da-batchan-ata-goto.html