YAKISSOBA DE CARNE – TRADICIONAL

INGREDIENTES

400 g de macarrão (instantâneo)

4 colheres de óleo de gergelim torrado

1/4 de xícara de molho de soja, shoyu

6 colheres óleo de soja

sal

1 pitada de 3 dedos (ou a gosto)

3 colheres de saquê culinário

1/2 colheres glutamato monossódico

400 g de coxão mole em fatias finas e estreitas

1/2 colher (chá) de gengibre amassado

1/2 colher (chá) de alho amassado

1 e 1/2 colher de amido de milho, diluído em água

1 e 1/2 copo de água

2/3 couve-flor contados em talos pequenos (dura)

2/3 brócolis contado em talos pequenos (dura)

1 cenoura em fatias finas (dura)

1 cebola pequena cortada em tiras médias (dura)

1/4 pimentão picado em tiras largas (dura)

1 abobrinha verde cortada em rodelas (dura)

6 folhas de acelga cortada em lascas finas

10 vagens de ervilha contadas ao meio

MODO DE PREPARO

Pique os ingredientes.

Cozinhe o macarrão ao dente e reserve.

Tempere a carne com o alho e o gengibre.

Frite a carne, com o óleo de soja em fogo alto (panela grande).

Remova a carne da panela e reserve.

Deixe a mesma panela aquecer no fogo alto.

Despeje os legumes mais duros e o gengibre e deixe frigir por 2 minutos, mexa pouco.

Em seguida adicione o restante dos legumes e verduras e a carne.

Misture o amido já diluído na água.

Adicione o shoyu, o óleo de gergelim torrado, o glutamato, o sal e o saquê.

Mexa, pouco e devagar, até o caldo encorpar.

Está pronto, basta servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15351-yakissoba-de-carne-tradicional.html