

YAKISSOBA DO FAÉ

INGREDIENTES

- 100 ml de azeite ou óleo de gergelim
- 1 dente de alho esmagado e picado
- 1 cebola média picada
- 250 g de macarrão espaguete ou tipo yakissoba
- 200 ml de shoyu
- 100 ml de teriyaki
- 2 filés de frango cortados em fatias pequenas
- 1 cenoura fatiada fina
- 1 vagem fatiada com largura de aproximadamente 1 dedo
- 1 pedaço de repolho roxo fatiado
- 7 raminhos de brócolis fresco
- 7 raminhos de couve flor
- 100 ml de cachaça caiana ou saquê

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque aproximadamente 2 litros de água para ferver, e quando levantar fervura, coloque os legumes por 5 minutos.

Após esse tempo, coloque o macarrão, os brócolis e as couves por mais 5 minutos e desligue o fogo.

Em uma frigideira alta ou uma panela wok, coloque aproximadamente 1/2 a 1 xícara de azeite na frigideira em fogo baixo, adicione o alho, a cebola e mexa até começar a esbranquiçar.

Aumente o fogo e acrescente o frango para fritar um pouco, então acrescente a cachaça mexendo até reduzir um pouco.

Em seguida, adicione o shoyu e o teriyaki, e mexa um pouco.

Após isso, coloque o macarrão com os legumes peneirados na frigideira e mexa bem para que o molho tempere a massa.

Se quiser, raspe parmesão fresco sobre o prato montado e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16177-yakissoba-do-fae.html>