

YAKISSOBA DA NATÁLIA

INGREDIENTES

1 batata normal
1 cenoura inteira
1 tomate
1 cebola
repolho ou couve-flor (pode ser os dois também)
molho shoyu
brócolis
carne ou frango (pode ser os dois fica muito bom)
macarrão para yakissoba

MODO DE PREPARO

Primeiramente, corte a carne ou frango em cubinhos e refogue numa frigideira com azeite de oliva.

Quando já estiver dourado e no ponto, tire do fogo e separe.

Corte os legumes em tirinhas e separe numa panela com azeite de oliva e refogue-os até ficarem molinhos.

Depois acrescente um copo de água para cozinhar principalmente a batata e a cenoura, que demoram mais para cozinhar.

Depois que a batata e a cenoura estiverem macias e a água já estiver secado, adicione a carne e o frango dentro da panela com os legumes e misture.

Adicione 2 colheres grandes de molho shoyu e deixe refogando por mais 3 minutos.

Cozinhe o macarrão e, quando estiver no ponto, desligue o fogo e escorra o macarrão.

Retire toda a água e em seguida acrescente o macarrão dentro da panela dos legumes.

Mexa bastante até se misturarem e adicione mais molho shoyu.

Despeje molho shoyu a gosto, (eu gosto de bastante molho shoyu por isso coloco bastante) pois é ele quem deixa o macarrão salgadinho e gostoso.

Deixe refogando por mais 3 minutos, desligue o fogo e pronto, é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16988-yakissoba-da-natalia.html>