YAKISSOBA RÁPIDO DELÍCIA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão yakissoba (500 g)

300 g de peito de frango cortado em tiras

300 g de carne bovina cortada em tiras

1/2 xícara (chá) de óleo de soja e/ou de gergelim

1 colher (sopa) de açúcar

1 pacote de legumes para yakissoba contendo: 2 cenouras cortadas em rodelas, 2 cebolas, 1 pimentão (opcional), 1/4 de couve flor, 1/4 brócolis japonês médio, 1/4 repolho médio, 5 folhas de acelga.

Shoyu a gosto (em média 400 ml)

1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo e doure as carnes, acrescentando uma pequena quantidade de shoyu.

Assim que as carnes estiverem douradas, acrescente o açúcar e refogue até que levante fervura.

Junte os legumes seguindo a ordem de cozimento: cenoura, cebola, pimentão, couve-flor, brócolis, repolho e acelga, sempre acrescentando uma pequena quantidade de shoyu.

Cozinhe até que os legumes fiquem al dente (firmes, sem que desmanchem).

Dissolva o amido de milho em 1/2 copo de água fria, despeje sobre os legumes e misture.

Em seguida, acrescente o macarrão já cozido, de acordo com as instruções da embalagem.

Sirva ainda quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17487-yakissoba-rapido-delicia.html