

YAKISOBA DE CAMARÃO DO LORENZO

INGREDIENTES

400 g de filé de camarão fresco (você também pode comprar com casca e fazer o filé, porém dá mais trabalho)
1 pacote de 500 g de legumes pré-cozidos (couve-flor, cenoura, brócolis)
1 pimentão vermelho médio
1 pimentão verde pequeno
1 cebola cortada em pétais
2 pitadas de chimichurri (tradicional tempero argentino, muito utilizado como acompanhamento em carnes)
6 colheres (sopa) de molho shoyu
1 colher (sopa) de amido de milho (maisena)
1 colher (sopa) de azeite de oliva
2 pacotes de macarrão para yakisoba (ou espaguete, ou talharim)
2 pitadas de ajinomoto para realçar o sabor (opcional)

MODO DE PREPARO

Dissolva o molho shoyu no amido de milho com 1/2 copo de água filtrada, e reserve.

Em outra panela, coloque 4 copos de água e deixei ferver, despejando o macarrão logo em seguida (sem sal e sem óleo).

Cozinhe por 4 minutos e resfrie em seguida (colocando na água fria).

Enquanto isso, lave os legumes pré-cozidos em água corrente fria.

Coloque os camarões para ferver em água quente por 1 minuto (apenas para branquear e não ficar duro com uma consistência borrachuda).

Aqueça uma panela com o azeite de oliva, a cebola e os pimentões, mexendo até que murchem.

Agora, acrescente os legumes, o molho shoyu e o chimichurri, e deixe cozinhando por aproximadamente 10 minutos - ou quando espetar o legume e sentir que já está mole.

Em seguida, coloque o camarão e deixe refogando por mais 5 minutos.

Lave o macarrão em água corrente e acrescente à panela com a mistura.

Caso queira, adicione o ajinomoto depois de pronto para realçar o sabor - caso não goste, use o sal de cozinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17534-yakisoba-de-camarao-do-lorenzo.html>