

YAKISSOBA FÁCIL

INGREDIENTES

500g de carne bovina de sua preferência
500g de macarrão para yakissoba ou espaguete
500 ml de molho shoyu
1/2 maço de couve-flor
1/2 maço de brócolis
3 cenouras fatiadas
acelga e repolho a gosto
pimentão a gosto
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
cebola a gosto
azeite

MODO DE PREPARO

Comece refogando um fio de azeite com cebola cortada, pimenta-do-reino e sal numa panela grande.

Depois, adicione a carne, doure-a, e vá adicionando shoyu ao decorrer da receita.

Adicione os legumes na seguinte ordem, respeitando o seu tempo de cozimento: cenoura, couve-flor, brócolis, pimentão, repolho e acelga).

A cada legume deixe um tempo cozinhando e adicionando shoyu para dar sabor a receita.

Numa panela separada, coloque uma quantidade de água que cubra o macarrão, adicione azeite, e espere ferver.

Após a água levantar a fervura, adicione o macarrão e espere cozinhar por (próprio para Yakissoba: 4 minutos) ou (macarrão espaguete: 8 minutos).

Após cozimento do macarrão, adicione á panela de carne e vegetais, misture bem e sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18616-yakissoba-facil.html>