

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 cozinar por (próprio para Yakissoba: 4 minutos) ou (macarrão espaguete: 8 minutos).

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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