

YAKISSOBA DE CARNE, FRANGO E CAMARÃO

INGREDIENTES

pacote de macarrão pra yakissoba, 500 g
400 g de peito de frango
400 g de alcatra
200 g de camarão médio fresco
1/2 maço de acelga
2 cenouras
100 g de repolho
1 pimentão verde
1 pimentão amarelo
1 pimentão vermelho
1 pacote de molho de yakissoba

MODO DE PREPARO

Corte o frango e a carne em pedaços pequenos.
O camarão frite em uma frigideira com alho.
Refogue a carne e o frango em panelas separadas.
Corte em tiras pequenas o repolho, acelga e os pimentões.
Deixe o macarrão por 4 minutos no fogo alto.
Depois é só colocar em um única panela a carne e o frango, somente com óleo.
Depois adicione o repolho, acelga e os pimentões.
Em seguida o macarrão, molho de yakissoba e mexa por 5 minutos.
Depois é só servir, e colocar os camarões por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18826-yakissoba-de-carne-frango-e-camarao.html>