

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.

Deice 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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