YAKISSOBA VEGANO DA ANI

INGREDIENTES

1 caixa de macarrão sem ovo

1 cenoura fatiada em rodelas cozida

1 brócolis (pequeno) cortado em pedaços cozido

1/2 repolho roxo cortado em fatias finas

1 cebola média picada

2 colheres de (sopa) de óleo de gergelim torrado

1/2 pimentão vermelho picado

1/2 pimentão verde picado

1/2 pimentão amarelo picado

sal a gosto

cebolinha picada e alho em flocos a gosto.

opcional tempero caseiro: (alho, semente de coentro e sal)

Molho:

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 xícara (chá) de shoyu (molho de soja)

1 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão al dente e reserve.

Cozinhe o brócolis e a cenoura em água com um pouco de sal separadamente e reserve.

Refogue cebola, alho, sal no óleo de gergelim; acrescente o repolho roxo e alho em flocos (misture até o repolho murchar) e reserve.

Refogue os pimentões no óleo e tempere a gosto em fogo baixo até ficarem macios.

Acrescente à mistura do repolho, misture tudo em um recipiente grande (exceto o macarrão).

Molho de soja:

Dissolva o amido de milho em uma xícara de água e acrescente uma xícara (chá) de shoyu.

Leve ao fogo até engrossar o molho, mexendo sempre.

Misture os legumes com macarrão e acrescente delicadamente o molho de shoyu.

Misture devagar e finalize com a cebolinha.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19565-yakissoba-vegano-da-ani.html