

# YAKISSOBA VEGANO DA ANI

## INGREDIENTES

- 1 caixa de macarrão sem ovo
- 1 cenoura fatiada em rodela 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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