

YAKISOBA CLÁSSICO

INGREDIENTES

MOLHO TONKATSU:

Molho tonkatsu: 1/2 copo de cerveja de molho de soja (usar menos)

1/4 copo de cerveja de ketchup

1/2 copo de cerveja de molho inglês (usar menos)

2 laminas grandes de gengibre (cerca de 10g)

2 dentes de alho

1/4 de copo de açúcar

1/4 de copo de saquê mirim

1 copo de água

1 pitada de pimenta-do-reino

maisena para engrossar

VEGETAIS:

Vegetais: 1 cenoura

1 brócolis japonês inteiro

1 couve-flor pequena

200 g de repolho roxo

1/2 pacote de macarrão para yakisoba (200 g)

100 g de peito de frango ou bisteca suína

150 g de carne vermelha cortado em filézinhas (de aproximadamente 5 x 3 x 0,3 cm)

sal e pimenta-do-reino a gosto

200 g de molho tonkatsu

50 ml de óleo

MARINADA DA CARNE:

Marinada da carne: 2 colheres (sopa) de saquê mirim

1 colher (sopa) de shoyu premium

1 colher (sopa) de amido de milho

sal a gosto (sem utilizar a quantidade de sal de costume, pois o molho Tonkatsu, que vai ser misturado ao prato, já é salgado por natureza)

1 colher (sopa) de gergelim pretos

MODO DE PREPARO

MOLHO TONKATSU:

Molho tonkatsu: Fatie o gengibre e o alho em pedaços bem pequenos.

Adicione pouco óleo numa panela, coloque o gergelim preto, aqueça.

Adicione o alho e o gengibre e refogue.

Depois, adicione o restante dos ingredientes e mexa rapidamente até que todos se dissolvam.

Continue mexendo em fogo baixo para não levantar fervura.

Quando estiver denso, retire do fogo e reserve.

A TÉCNICA DO BRANQUEAMENTO DOS VEGETAIS:

A técnica do branqueamento dos vegetais: Depois de lavar bem, corte os vegetais à Juliene.

A ideia é deixá-los no mesmo sentido do macarrão.

Dessa forma, as tiras devem ficar finas e compridas, pois assim o prato vai ficar bem apresentado.

Em uma panela alta, ponha água limpa para ferver.

Enquanto isso, coloque outro tanto de água gelada e adicione cubos de gelo em um refratário ou assadeira e reserve.

Quando a água da panela estiver borbulhando, mergulhe os legumes e deixe aferventar de 2 a 3 minutos.

Com uma escumadeira ou espátula, retire-os da água e imediatamente e os mergulhe no refratário com gelo até resfriarem – isso evita que continuem cozinhando e fiquem moles demais.

Se for necessário, coloque mais gelo na água para ficar bem gelada.

COZINHANDO E FRITANDO O MACARRÃO:

Cozinhando e fritando o macarrão: Adicione bastante água numa panela alta e acresça duas colheres de sopa de óleo e uma pitada de sal.

Quando a água estiver fervendo, coloque o macarrão e deixe cozinhar por apenas quatro minutos. Em seguida, lave o macarrão para que o cozimento seja interrompido e o excesso de amido seja retirado.

Em seguida, coloque três colheres de sopa de óleo numa frigideira e adicione o macarrão em seguida, mexendo constantemente de forma delicada para não rasgar os fios.

Deixe fritar até formar uma crosta crocante no macarrão e reserve.

O PREPARO DA CARNE:

O preparo da carne: Coloque óleo o suficiente numa frigideira de boca larga para fritar a carne vermelha e o frango. Depois de pronto, adicione o camarão e os legumes e deixe cozinhar por 3 minutos, sempre mexendo com

cuidado.

Em seguida, acrescente o macarrão e continue mexendo.

Por fim, acrescente o molho tonkatsu e mexa delicadamente.

Sirva assim que retirar do fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19694-yakisoba-classico.html>