

YAKISSOBA NORDESTINO

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão para yakissoba (500 g)
- 100 g de bacon cortado em cubos pequenos
- 100 g de linguiça calabresa cortada em pedaços pequenos
- 100 g de charque cortado em pedaços pequenos
- 12 ovos de codorna cozidos
- 1/2 cebola cortada em pedaços pequenos
- 3 dentes de alho amassados
- 250 ml de molho especial para yakissoba
- 75 ml de molho shoyu
- 4 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela para fritar o óleo, bacon cortado em cubos pequenos, linguiça calabresa cortadas em pedaços pequenos, charque cortado em pedaços pequenos, cebola cortadas em pedaços pequenos e alho amassados.

Após fritos, retire o excesso de óleo e reserve em uma panela grande.

Coloque para cozinhar os ovos de codorna em uma panela com água.

Após cozidos, descasque os ovos, corte ao meio e reserve junto aos ingredientes fritos.

Coloque para cozinhar o macarrão para yakissoba, seguindo o tempo de cozimento indicado na embalagem do fabricante do macarrão.

Após cozimento escorra e reserve.

Na panela grande onde já estão os demais ingredientes, adicione molho especial para yakissoba e molho shoyu.

Mexa até pegar fervura.

Após fervura, adicione na panela o macarrão escorrido e misture bem.

Coloque em um refratário, sirva-se desta deliciosa receita e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21041-yakissoba-nordestino.html>