

YAKISSOBA DE FRANGO

INGREDIENTES

500 g de peito de frango
1 brócolis tamanho médio
1 cebola cortada em pétalas
2 cenouras cortadas em fatias finas
1 repolho cortado em cubos
1 porção média de moyashi
1 pimentão tamanho pequeno cortado em tiras finas
óleo de gergilim a gosto
hondashi a gosto
maisena a gosto
shoyu a gosto
alho para refogar o frango
manteiga a gosto
gingibre a gosto
macarrão de yakissoba a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o repolho em cubos, a cenoura em tiras finas, cebola em pétalas, brócolis divida em pedaços pequenos e o pimentão em tiras finas, depois reserve.

Pegue o frango e corte em cubos pequenos, pegue uma panela de tamanho grande e refogue o frango na manteiga e alho.

Assim que o frango estiver no ponto, adicione o hondashi e em seguida coloque um pouco de shoyu.

Acrescente os legumes mais duros, na seguinte sequência: a cenoura, o brócolis e a cebola de uma mexida e já acrescente mais shoyu com água.

Espere dar uma leve cozida nos legumes e acrescente o pimentão e o moyashi, e coloque mais um pouco de shoyu.

Coloque o repolho aos poucos, mexa e coloque o repolho, e se achar que está sem caldo pode colocar mais shoyu e se preferir adicione 1 copo de água e por último o gengibre.

Depois de uns 5 a 10 minutos, todos os legumes já estarão cozidos.

Não esqueça, sempre de utilizar o fogão do média para baixa temperatura.

Adicione o óleo de gergilim, em seguida misture a maisena com 1 colher bem cheia (sopa) com uns 50 ml de água, dilua bem a maisena e jogue no yakissoba.

Misture, assim que o caldo der uma engrossada já pode desligar e reservar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21694-yakissoba-de-frango.html>