

YAKISOBA ESPECIAL

INGREDIENTES

500 g de macarrão para yakissoba

ajinomoto, sal, caldo de carne,

molho shoyu

1 pimentão vermelho pequeno

4 vagens

100 g de champignon

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

200 g de carne em filetes

200 g de frango em filetes

brócolis

cenoura fatiada fina

1 cebola roxa

1 pimentão amarelo pequeno

MODO DE PREPARO

Pique todos os legumes e coloque para cozinhar com sal, até ficar ao dente.

Coloque óleo e cebola picada em outra panela e deixe deitar um pouco.

Adicione as carnes e deixe selar.

Em seguida, acrescente o molho shoyu e deixe cozinhar a carne até que ela esteja macia e cozida.

Adicione os legumes e deixe cozinhar mais um pouco junto do shoyu e da carne.

Adicione o macarrão já cozido e misture bem.

Sirva bem quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23519-yakisoba-especial.html>