

YAKISSOBA FACIL E RAPIDO

INGREDIENTES

- 500 g de macarrão especial para yakissoba (ou miojo)
- 1 cebola picada
- 360 ml de água
- 1/2 colher de óleo (sopa)
- acelga (opcional)
- 1 maço pequeno de repolho
- 1 maço pequeno de brócolis
- 2 cenouras cortadas em rodela
- 400 g de frango cortados em cubinhos
- 15 colheres (sopa) de molho shoyu
- 1 colher (sopa) de amido de milho (dissolva em 40 ml de água)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão para que fique bem em ponto al dente.

Em uma panela grande, adicione o óleo, o frango e a cebola, em seguida refogue bem.

Coloque o molho shoyu e cozinhe por 5 minutos em fogo médio/baixo.

Acrescente a água, espere levantar fervura e adicione o amido de milho (dissolvido).

Mexa até engrossar.

Abaixe o fogo e adicione o brócolis e a cenoura.

Cozinhe por 10 minutos e acrescente a acelga e o repolho com o macarrão.

Misture bem, e tampe a panela por mais 1 minuto.

Não é necessário sal, o shoyu por si só é bem salgadinho, mas experimente e veja se necessita de sal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24036-yakissoba-facil-e-rapido.html>