

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 rodelas

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 salgado, mas experimente e veja se necessita de sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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