

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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