

YAKIMESHI JAPONÊS

INGREDIENTES

1 peito de frango temperado e cortado em cubinhos (pode ser substituído por presunto ou calabresa)

1 fio de óleo

1 cenoura ralada

1 cebola

1 dente de alho

gingibre a gosto

ervilha a gosto (de preferência, a congelada)

100 g de brócolis

4 escumadeiras de arroz

2 ovos batidos

2 colheres (sopa) de shoyu

realçador de sabor a gosto

1 colher (sopa) de óleo de gergelim

pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda, frite o frango temperado em 1 fio de óleo.

Quando estiver quase pronto, adicione a cebola, o alho, o gengibre, a cenoura, a ervilha, o brócolis e frite por mais aproximadamente 2 minutos.

Adicione o arroz e o ovo batido e mexa sem parar até o ovo ficar bem soltinho.

Adicione o realçador de sabor, o óleo de gergelim, o shoyu e a pimenta e mexa bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24412-yakimeshi-japones.html>