

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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