

YAKISSOBA DIVINO

INGREDIENTES

2 pacotes de 500 g de massa para yakissoba
1 pimentão vermelho
1 pimentão verde
1 cebola branca
2 cenouras
1/2 repolho branco
1/2 repolho roxo
1 brócolis
1 couve-flor
1 lata/vidro de cogumelos champignon
500 g de carne ou 500 g de frango ou 500 g de camarão descascado
400 ml de molho yakissoba (pronto)
100 ml de molho shoyu
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de óleo ou azeite
3 colheres (sopa) de farinha de trigo sem fermento

MODO DE PREPARO

Corte os legumes e as carnes padronizados em pequenas tiras.

Para a carne e/ou frango, acrescente um pouco de shoyu ainda na carne crua, e deixe marinar por 10 minutos.

Unte as tiras já embebidas com o shoyu na farinha de trigo e frite-as no óleo ou azeite.

Reserve em um recipiente.

Cozinhe todos os legumes a vapor por 3 a 5 minutos (sugestão: usar a cuscuzeira).

Cozinhe a massa em água e sal, reserve.

Derreta a manteiga numa frigideira grande.

Inicialmente frite a cebola por 2 minutos.

Acrescente os pimentões, deixe fritar por mais dois minutos.

Adicione os demais legumes, um a um, até estarem todos refogados na manteiga, mexendo suavemente.

Acrescente o molho de yakissoba e o shoyu à frigideira e mexa suavemente até esquentar por um todo.

Por fim, despeje o molho em cima do macarrão, em uma travessa, mexendo sempre suavemente, e sirva-o quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24481-yakissoba-divino.html>