YAKISOBA SARAIVA

INGREDIENTES

500 g de macarrão talharim

400 g carne (patinho, filé ou sua preferência) cortada em tiras.

400 g de peito de frango cortado em tiras

150 g de cenoura, pimentão vermelho e verde, abobrinha, cebola, repolho roxo e champignon cortados em pedacinhos pequenos

200 ml de molho shoyu

50 ml de azeite ou óleo

30 g de ajinomoto

1 cubo de caldo de carne e um de frango para o tempero das carnes ou tempere de sua preferência

pouco ou nenhum sal (já que o shoyu do final já o tem)

2 colheres (sopa) de maisena dissolvidos em 100 ml de água

MODO DE PREPARO

Tempere as carnes e as frite em panelas separadas e reserve.

Coloque a água para ferver e quando estiver borbulhando, coloque o macarrão e deixe por 15 minutos ou tempo que embalagem pedir (caso consiga planejar o tempo de cozimento com a montagem melhor, após cozido secar e montar).

Coloque a cenoura para cozinhar por 5 minutos ate que fique ao dente, retire a água e separe.

Em uma panela grande, refogue a cebola e os pimentões, na sequência acrescente abobrinha, o repolho e acrescente meia porção do ajinomoto e as cenouras já al dente.

Após refogar todos os legumes monte o Yakissoba: acrescente as carnes já fritas, o champignon e o macarrão e misture bem.

Coloque também o restante do ajinomoto o shoyu e os 100 ml de água com maisena dissolvidos, pois dará uma consistência no molho ainda melhor.

Por fim, desligue o fogo e bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24809-yakisoba-saraiva.html