

YAKISOBA DA DANI

INGREDIENTES

1 pacote de massa para yakissoba (500 g)
250 g de carne cortada em tirinhas finas
250 g de filé de frango cortado em tirinhas finas
1 cebola
1/2 pimentão
molho shoyu a gosto
sal a gosto
1 cenoura cortada em tirinhas finas
1 repolho pequeno
1 bandeja de brócolis
1 bandeja de couve-flor

MODO DE PREPARO

Tempere a carne e o frango com sal e alho (acrescente pouco sal, devido ao molho shoyu).

Em uma frigideira grande, acrescente a carne para cozinhar por uns 15 minutos.

Em seguida, acrescente o frango, misture e deixe cozinhar por mais 10 minutos.

Adicione a cebola e o pimentão cortados em cubos e abafe durante 2 minutos para cozinhar.

Em outra panela, coloque a cenoura para cozinhar por 10 minutos.

Em seguida, acrescente o brócolis, a couve-flor e o repolho.

Acrescente um pouco de sal na água do cozimento e deixe cozinhar por uns 5 minutos.

Em uma panela grande, coloque a massa do yakissoba para cozinhar por aproximadamente 10 minutos. Escorra e reserve.

Em um pirex grande, coloque a massa do yakissoba cozido, adicione as carnes com o molho e, por cima, os legumes cozidos.

Mexa devagar com um garfo largo e vá acrescentando azeite a gosto.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/25068-yakisoba-da-dani.html>