

# 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25068-yakisoba-da-dani.html>