

MACARRÃO ORIENTAL COM CARNE AO SHOYU

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão para yakisoba

200 g de carne de sua preferência

6 colheres (sopa) de molho shoyu

1/2 pacote de molho madeira

1 pimentão cortado em tiras a gosto

1 lata de amendoim cozido

3 colheres (sopa) de margarina

200 ml de água

como opção, e se preferir, adicione molho de churrasco a gosto pra dar um gostinho defumado ao fundo

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão para yakisoba conforme descrito na embalagem.

Corte a carne em tiras e reserve.

Em uma panela, coloque o pimentão cortado em fatias para refogar na margarina.

Adicione metade da porção de amendoins para refogar junto ao pimentão por alguns minutos.

Acrescente o molho shoyu, o molho madeira, a carne cortada e deixe cozinhar.

Após cozinhar, espere engrossar um pouco (uma dica é adicionar um pouco de amido de milho ou farinha de trigo) e junte o resto do amendoim.

Misture o molho ao macarrão e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25331-macarao-oriental-com-carne-ao-shoyu.html>