

YAKIBIFUM

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de gengibre picado
- 2 dentes de alho
- 2 colheres de sopa de azeite
- óleo de gergelim torrado a gosto
- 1 pacote de hondashi (tempero à base de peixe)
- 1/2 caldo de carne
- 1/2 caldo de frango
- 300 ml de água
- 100 ml de saquê
- 150 ml de shoyu
- 25 ml de molho inglês
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 500 g de legumes (cebola, couve-flor, cenoura, brócolis, repolho, repolho roxo, broto de feijão)
- 200 g de alcatra
- 200 g de peito de frango
- 50 g de bacon
- 140 g de bifum

MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite em fogo alto em uma panela alta frite o gengibre e o alho.

Adicione o bacon e doure.

Adicione a carne e doure.

Adicione o frango e doure.

Abaixe o fogo, adicione os legumes misture bem e tampe.

Adicione todos os ingredientes com exceção da maisena.

Quando estiver fervendo e todos os caldos estiverem dissolvidos, desligue o fogo e acrescente o amido de milho aos poucos mexendo bem.

Prepare a massa (o bifum) conforme instruções do rótulo.

Misture todos os ingredientes na panela das carnes e dos legumes e misture bem até engrossar o molho.

Ao servir, acrescente o óleo de gergelim torrado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27286-yakibifum.html>