

## 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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