

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