

YAKISOBINHA DA THAIS

INGREDIENTES

- 4 miojos tipo yakisoba (nissin)
- 1 xícara de brócolis ninja
- 1/2 xícara de couve-flor
- 1 cenoura pequena em fatias fininhas
- 2 colheres de pimentão verde em quadradinhos
- 2 xícaras de repolho ou acelga cortado grosso
- 300 g de carne em tirinhas ou frango em cubinhos (ou 150 g de cada)
- 2 colheres (sopa) rasas de maizena
- 1 e 1/2 xícaras de água
- 1/2 xícara de shoyu (ou a gosto)
- 1 colher (café) de ajinomoto
- 1 colher (sopa) de óleo de gergelim (opcional)
- 1/2 xícara de óleo

MODO DE PREPARO

Misture a carne ou o frango com a maizena e deixe, por 20 minutos, descansando (esse é o segredo para deixar bem macia).

Coloque o óleo na panela e a carne, deixe até selar.

Junte o brócolis, a couve-flor e a cenoura, misture bem (é natural grudar no fundo da panela por causa do amido).

Quando começar a soltar o suco da carne e dos legumes, tampe a panela e deixe que cozinhe até amolecer os legumes.

Misture o ajinomoto, 2 temperos que vem no miojo e misture.

Junte o shoyu e a água, deixe engrossar.

Se achar necessário, coloque mais maizena e água, irá depender se quer com mais ou menos caldo.

Junte o óleo de gergelim e reserve.

Cozinhe o macarrão dos 4 miojos e escorra.

Junte ao molho e é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/27966-yakisobinha-da-thais.html>