

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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