

# YAKISOBA DE MIOJO SIMPLES

## INGREDIENTES

- 2 pacotes de miojo tipo talharim
- 1 cenoura cortada em rodela finas
- 1 cebola grande cortada em pedaços grandes
- 1 pimentão grande cortado em rodela
- 2 dentes de alho amassados
- 250 ml de molho shoyu
- 400 g de carne cortada em tirinhas (patinho, mignon ou alcatra) ou frango
- 1/2 maço de brócolis
- 1/2 maço de repolho roxo
- sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque a cenoura e o brócolis para cozinhar com água e sal a gosto, depois de cozido, reserve.

Coloque o macarrão de miojo para cozinhar e deixe "al dente" e escorra.

Refogue o alho, a cebola e reserve.

Na mesma panela que foi frito o alho e a cebola, frite a carne.

Depois da carne frita, ainda com a panela no fogo, acrescente o alho, a cebola, o repolho roxo e o pimentão em rodela.

Depois de refogados acrescente a cenoura e o brócolis.

Acrescente o macarrão de miojo cozido e vá acrescentando o molho shoyu e misturando.

Deixe por 5 minutos em fogo baixo, para pegar o sabor do molho shoyu.

E agora está pronto para servir, seu yakisoba de miojo simples.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28014-yakisoba-de-miojo-simples.html>