

YAKISOBA UNIVERSITÁRIO

INGREDIENTES

1/2 pimentão

2 bifos macios de carne (ou frango se quiser)

2 talos de cebolinha

macarrão espaguete (qualquer marca)

shoyo (de qualidade)

2 colheres de sopa de óleo (ou a quantidade pra preencher o fundo da panela)

MODO DE PREPARO

Cozinha o macarrão e reserve.

Depois de cozido, lave com água gelada para não grudar e ponha um fio de óleo pra ajudar a deixar soltinho.

Cortar em pequenos pedaços a cebolinha.

Cortar em fatias, o pimentão e a carne, reserve.

Ponha o óleo na panela e deixa esquentar.

Com o óleo quente, frite a cebolinha e espera 2 minutos.

Acrescenta o pimentão e espera mais 2 minutos.

Acrescenta a carne e espera ela ficar cozida (ela vai soltar um pouco água, é normal).

Depois que a carne estiver cozida, acrescenta o shoyo.

Acrescenta temperos a gosto.

Por último, ponha o macarrão, mistura tudo.

Abaixe o fogo e feche a panela, deixa o macarrão pegando o gosto.

Está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28407-yakisoba-universitario.html>