

YAKISOBÁ UNIVERSITÁRIO

INGREDIENTES

- 1/2 pimentão
- 2 bifes 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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