

YAKISOBA TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de óleo
- 1 cebola grande picada
- 200 g de tirinhas de carne (cordão, patinho, vazio ou coxão)
- 200 g de tirinhas de peito de frango
- 1/2 maço pequeno de brócolis
- 1/2 maço pequeno de couve-flor
- 100 g de champignon picado em fatias
- 8 colheres de sopa de molho shoyu
- 250 ml de molho para yakisoba
- 300 g de massa yakisoba ou espaguete instantâneo, ambos da nissin

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue a cebola até dourar.

Após coloque a carne e frite bem, depois coloque o frango (não acrescentar sal).

Acrescente as 8 colheres de shoyu e deixe fritar.

Quando começar a fritar acrescente a cenoura, brócolis, couve-flor e champignon.

E, rapidamente, coloque o molho para yakisoba e deixe cozinhar, até os legumes ficarem cozidos al dente e desligue, se necessário, acrescente água durante o cozimento (experimente o molho e veja se precisa de sal).

Enquanto os legumes cozinham, cozinhe o macarrão em água com sal, até ficar al dente.

Em um refratário de vidro (marinex) coloque a massa e por cima os legumes com as carnes, misture e sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/28631-yakisoba-tradicional.html>