

YAKISOBA VEGETARIANO COM SHIMEJI

INGREDIENTES

250 g de macarrão próprio para yakisoba

200 g de shimeji branco ou preto

2 folhas médias de repolho verde ou acelga

1 cenoura média

1 pimentão verde pequeno

1 pimentão vermelho pequeno

100 ml de shoyu

250 ml água

50 ml de óleo de gergelim

1/2 xícara de maizena

1 cebola pequena

1 pitada de aji-no-moto

1/2 xícara de óleo de soja

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão de yakisoba al dente.

Corte todos os legumes em quadrados de 2 cm, exceto a cenoura, que pode ser em fatias, desfiada grossa ou tipo palito fino.

Separar os galinhos de shimeji 1 por 1. Dissolva na água, a maizena, o shoyu e o óleo de gergelim e pitada de aji-no-moto em uma vasilha.

Em uma panela média ou wok, aqueça o óleo em fogo alto, frite a cenoura, o shimeji até ficarem cozidas.

Em seguida, junte os demais legumes e frite por cerca de 2 minutos lembrando que devem estar al dente.

Acrescente a mistura de maizena, até engrossar o caldo.

Em outra panela, frite o macarrão de yakisoba até ficarem levemente fritos (vire apenas 1 vez).

Regue os legumes com shimeji sobre o macarrão.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/29138-yakisoba-vegetariano-com-shimeji.html>