

YAKISSOBA FÁCIL E LEVE

INGREDIENTES

400 g carne bovina

400 g carne de frango

1 pacote de macarrão instantâneo 400 g

1 couve-flor

1 brócolis japonês (ninja)

4 cenouras grandes

1 acelga

1 vidro de shoyu

1 molho especial para yakissoba (preferência marca sakura)

óleo de soja

MODO DE PREPARO

Picar as verduras em pedaços pequenos e a cenoura em finas fatias.

A acelga pode ser cortada em pedaços maiores, visto que irá murchar.

Picar as carnes em pedaços bem pequenos e colocar em uma panela grande.

Colocar uma pequena quantidade de óleo de soja no fundo da panela com as carnes e acrescentar 1/4 do vidro de shoyu à carne para temperar e cozinhar.

Se achar necessário, pode acrescentar mais shoyu.

Após a carne cozinhar junto com o shoyu, acrescentar todo o vidro do Molho especial para Yakissoba. Com o vidro do molho, encher metade de água e acrescentar à carne com o molho.

Acrescentar a cenoura junto à carne, o brócolis e a couve-flor. Para que possa cozinhar um pouco.

Cozinhar o macarrão instantâneo. O ponto deve ser ao dente, o macarrão não pode ficar muito mole.

Escorrer o macarrão e reservar.

Juntar a acelga picada e o macarrão. Mexer bem para ficar uniforme.

Se desejar acrescentar mais 1/4 do molho shoyu, ou mais, conforme o gosto.

A receita rende em média 10 pratos ou mais.

Pode-se acrescentar mais um pacote de macarrão, para quem gosta de mais macarrão no yakissoba, porém, deve-se despejar todo o restante do molho shoyu para dar gosto.

O rendimento será muito maior.

A panela deve ser muito grande, para comportar todos os ingredientes e poder mexer sem derrubar.

Dica, para cozinhar a carne com o shoyu, deixar a panela fechada com a tampa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/31158-yakissoba-facil-e-leve.html>