

YAKISSOBA TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 250 g de macarrão tipo lamem
- 6 colheres (sopa) de óleo de soja
- 300 g de filé de frango cortado em tiras
- 300 g de contra filé cortado em tiras
- 1 dente de alho picado
- 1 xícara (chá) de brócolis cortado
- 1 cebola cortada em cubos grandes
- 1 cenoura cortada em tiras
- 1 xícara (chá) de champignon cortado ao meio
- 1/2 xícara de ervilha verde
- 2/3 xícara (chá) de molho de soja (shoyu)
- 1/2 colher (sopa) de açúcar
- 2/3 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão até ficar "al dente" e escorra. Aqueça uma panela tipo wok ou uma frigideira grande, coloque duas colheres de óleo e frite o macarrão. Retire do fogo e reserve.

Na mesma panela, aqueça mais duas colheres de óleo e frite as carnes. Retire do fogo e reserve.

Ainda na mesma panela, doure o alho e refogue o brócolis, a cebola, a cenoura, a ervilha e o champignon.

Junte as carnes novamente, adicione o shoyu, o açúcar, a água e cozinhe rapidamente por 30 segundos. Adicione o amido de milho dissolvido em um pouco de água quente e mexa até engrossar um pouco.

Junte o macarrão, mexa rapidamente e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32220-yakissoba-tradicional.html>