

YAKISOBA RÁPIDO DA CAROL

INGREDIENTES

2 pacotes de macarrão instantâneo tipo lamen
300 grs de coxão mole ou outra carne macia, cortada em cubos pequenos
1 xíc. de cenoura fatiada em rodelas bem fininhas
1 xíc. de pimentão amarelo cortado em cubos
1 ½ xíc. de repolho cortado em cubos
1 xíc. de brócolis cozido ao dente cortados em buque
1 cebola pequena cortada em cubos
1 dente de alho pequeno
Cebolinha picada a gosto
2 colheres de sopa de óleo de gergelim ou azeite de oliva
1 colher de sopa de amido de milho
1 colher de sopa rasa de açúcar
100 ml de shoyu
200 ml de água
molho de pimenta a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar o macarrão instantâneo ao dente e reservar

Em uma panela grande aquecer o óleo ou azeite

Refogar a cebola e o alho

Acrescentar a carne fritar ligeiramente

Após acrescentar a cenoura e o pimentão, fritar por 2 minutos, adicionar o shoyu, o amido de milho diluído na água, o açúcar, o molho de pimenta, o sal caso necessário.

Misturar bem, acrescentar o repolho e o brócolis.

Após início da fervura, deixar cozinhar por 3 minutos.

Acrescentar a cebolinha e o macarrão cozido.

Misturar para espalhar bem todos os ingredientes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32370-yakisoba-rapido-da-carol.html>