

# YAKISSOBA DE CARNE COM LEGUMES DO ED

## INGREDIENTES

500 g macarrão para yakissoba

400 g carne picadinho ou em tirinhas (alcatra, patinho ou file mignon)

200 g de champignon

2 cebolas grandes picadas em cubos médios

2 cenouras cortadas em diagonal

1/2 maço brócolis japonês

1/2 maço pequeno de repolho picado

1/2 xícara de óleo

1 colher de sopa de azeite

1 colher de sopa de açúcar

1/2 xícara de molho shoyu

300 ml de molho pra yakissoba (ou 1 tablete de caldo de carne)

## MODO DE PREPARO

Cozinhar o macarrão conforme instruções na embalagem (normalmente 4 minutos) escorra, lave e reserve.

Cozinhe o brócolis, o repolho e a cenoura no vapor por cerca de 5 minutos ou na água fervente por 3 minutos, de forma que eles fiquem al dente (durinhos).

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

Em seguida, acrescente a carne e frite um pouco até ganhar uma cor.

Coloque todos os vegetais, o molho shoyu e o molho para yakisoba.

Jogue o açúcar por cima e mexa bem.

Em fogo baixo, tampe e deixe cozinhar por uns 5 minutos.

Enquanto isso, coloque o azeite numa panela e dê uma leve fritada no macarrão já cozido e escorrido mexendo bem.

Misture bem o macarrão no refogado.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/33847-yakissoba-de-carne-com-legumes-do-ed.html>