

YAKISSOBA DE CARNE COM LEGUMES DO ED

INGREDIENTES

- 500 g macarrão para yakissoba
- 400 g carne picadinha 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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