

YAKISSOBA DE LEGUMES E FRANGO

INGREDIENTES

400 g de macarrão para yakisoba (caso não tenha, pode ser feito com macarrão instantâneo)

1 maço de brócolis americano

2 cenouras em lascas

1 maço de acelga (opcional)

1 repolho pequeno rasgado (opcional)

Cogumelos fatiados (opcional)

300 g de frango em cubos (temperado com sal e pimenta)

4 colheres de óleo de gergelim (pode ser outro)

100 ml de molho shoyu

1 colher de chá de amido de milho

50 ml de água

2 pitadas de canela

MODO DE PREPARO

Em uma panela cozinhe o macarrão de acordo com as instruções do fabricante, uma dica é deixá-lo ao dente.

Na mesma água, coloque o brócolis, cenoura, repolho, cogumelos por 5 minutos, deixe-os crocantes, não cozinhe muito. Escorra-os e jogue água fria para parar o cozimento. Reserve-os.

Em uma panela, leve ao fogo o molho shoyu, a água, a canela e o amido e deixe ferver até obter uma textura mais espessa, reserve.

Em uma frigideira grande, coloque o óleo e frite o frango, acrescente os legumes e o macarrão e o molho shoyu.

Misture e sirva ainda quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34611-yakissoba-de-legumes-e-frango.html>