

MACARRÃO ANA MARIA

INGREDIENTES

300 g de macarrão instantâneo para yakissoba

400 g de peito de frango cortado em tirinhas

1 pimentão vermelho cortado em tiras

1 pimentão verde cortado em tiras

1 pimentão amarelo cortado em tiras

1 cebola grande cortada em tiras

50 g de uvas passas

1 colher de gergelim

2 colheres de semente de girassol

2 colheres de castanha-do-pará picada

molho shoyu à vontade

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão conforme instruções de embalagem, a massa não pode ficar muito cozida. Após cozinhar, escorra-o.

Enquanto a água para ferver o macarrão ferve, coloque um fio de óleo e frite o frango até dourar.

Acrescente a cebola ao frango, espere fritar e coloque os pimentões, deixar por dois minutos.

Enquanto isso, frite aos poucos o macarrão, que havia reservado, em uma frigideira com teflon em um pouquinho de óleo, somente o suficiente para fritar.

Ao frango, acrescente o gergelim, as uvas passas, as sementes de girassol e as castanhas-do-pará. Coloque shoyu à vontade e deixe por mais um minuto.

Misture o macarrão frito ao frango, acrescente mais shoyu se necessário e deixe por mais um minuto.

Seu macarrão está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35060-macarrao-ana-maria.html>