

# YAKISSOBA DE CAMARÃO COM MOLHO DE OSTRA E MACARRÃO FRITO

## INGREDIENTES

2 pacotes de macarrão instantâneo

1 saquinho de amendoim frito ou torrado (a gosto)

500 g de camarão tamanho médio ou grande

3 cenouras médias

4 cebolas médias

2 pés de alho poró

1/3 maço de brócolis

1/3 cabeça de repolho

1 vidro pequeno de shoyu

3 colheres (sopa) de óleo de gergelim torrado

1/3 do vidro (grande) de molho de ostra

3 colheres (sopa) cheias de ketchup tradicional

1 litro de óleo para fritura

4 colheres (sopa) de vinagre de maçã

6 colheres (sopa) cheias de açúcar

## MODO DE PREPARO

Limpe e corte todos os vegetais.

A cenoura corte em 3 ou 4 gomos (cada cenoura) e fatie esses gomos em lâminas, de forma a deixar cada fatia mais ou menos da grossura da lâmina da faca.

Cebola corte em formato de cruz.

Se a cebola for grande pode fatiar ao meio também.

Alho poró corte em gomos de aproximadamente 1 cm cada um.

Brócolis corte em buquês.

Repolho corte as folhas em pedaços de 4 cm.

Camarão se for fresco, limpe as tripas, cascas e cabeças.

Se for congelado, deixe descongelar e lave em água.

Pegue duas panelas grandes com água. Uma com água fria e a outra coloque em fogo alto e aguarde ferver.

Você terá que passar cada vegetal separadamente nesta água fervente para uma pré-cozida rápida.

O tempo de cozimento depende do gosto de cada um.

Se quiser os vegetais mais firmes, seja breve no cozimento; se preferir mais macio e mole, deixe mais tempo em

fervura.

Normalmente o ponto é "al dente", 3 ou 4 minutos para a cebola, 4 minutos para a cenoura, brócolis cerca de 3 minutos, alho poró 2 minutos e repolho 3 minutos.

Após ferver cada vegetal, retire da panela fervente e jogue na panela com água fria para interromper o cozimento.

Em seguida, escorra bem cada ingrediente e reserve em pratos separados.

Não jogue fora a água onde os legumes cozeram, pois ela servirá para fazer o molho.

Em uma panela Wok ou de ferro grossa, coloque um fio de óleo para fritura, 4 gotas do óleo de gergelim e espere aquecer bem.

Com a panela bem quente, comece a fritar pela cebola.

Deixe fritar bem até ficar bem dourada.

Em uma panela grande, reserve todos os vegetais já fritos e juntos.

Repete o mesmo processo até deixar todos os vegetais dourados.

Tempere o camarão apenas com sal e frite-o rapidamente para não ficar "borrachudo", nem perder muito seu tamanho.

Tome cuidado para não salgar o camarão, pois, shoyu e molho de ostra já possuem sal.

Ao fritar o camarão, costuma-se soltar muita água. Não jogue fora, reserve-a em um recipiente junto com a água dos legumes, pois será usada no molho do yakissoba.

Nesta panela grossa onde fritou os vegetais e o camarão despeje 1 e 1/2 copo da água de legumes e camarão que reservou.

Deixe ferver este caldo, mexendo bastante para soltar as raspas que ficaram no fundo da panela após as frituras.

Misture nesta panela o shoyu, molho de ostra, ketchup, óleo de gergelim, vinagre e o açúcar.

Deixe ferver bem.

Vai engrossar sozinho.

Caso goste do molho mais líquido, acrescente mais do caldo de legumes.

Experimente o molho e veja se falta algo e, caso queira, poderá acrescentar mais algum ingrediente a gosto.

Não se preocupe se o molho parecer um pouco salgado, pois como os vegetais estarão totalmente sem sal, ficará perfeito.

Despeje este molho na panela onde estão os vegetais fritos e o camarão.

Coloque por cima o amendoim.

Em uma panela com água fervente, passe rapidamente o macarrão instantâneo.

Não espere o cozimento total do macarrão.

O ideal é 1 ou 2 minutos, dependendo da temperatura do fogo.

Escorra bem a água do macarrão.

Para fritar, pegue uma panela antiaderente, coloque um pouco de óleo de fritura e gotas do óleo de gergelim.

Espere aquecer bem a panela e frite o macarrão, mexendo bem até dourar.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36957-yakissoba-de-camarao-com-molho-de-ostra-e-macarrao-frito.html>