

YAKIMESHI

INGREDIENTES

2 pratos de arroz cozido

2 ovos

1 xícara (chá) de vagem picada

1 xícara (chá) de cenoura picada

1 xícara (chá) de apresuntado

1 xícara (chá) de cebolinha

1/2 xícara (chá) de óleo

sal e ajiinomoto a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo em uma panela.

Coloque os ovos (no óleo frio) e leve ao fogo mexendo sempre, para que fique como uma farofinha.

Depois de pronto os ovos mexidos, acrescente a vagem e mexa um pouco.

Acrescente a cenoura e mexa um pouco.

Acrescente o apresuntado, mexendo mais um pouco.

Tempere com o sal e o ajiinomoto.

Quando estiver bem frito/refogado, acrescente o arroz e por último a cebolinha.

Se quiser um toque adocicado e uma cor a mais, acrescente milho verde!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36977-yakimeshi.html>