

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 ajiomoto 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 ajiomoto.
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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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