

YAKISSOBA SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

bacon cortado em cubinhos (a quantidade depende do seu gosto)

1 calabresa cortada em cubinhos

500 g de peito de frango cortado em cubinhos

1/2 pimentão verde picado

1 tomate picado sem o miolo

1/2 cebola picada

brócolis picado

1 pacote de macarrão especial para yakissoba

shoyu

óleo

MODO DE PREPARO

Pode ser feito em uma frigideira grande.

O macarrão pode ser posto para cozinhar enquanto você prepara o molho da receita.

Primeiro passo é fritar o bacon (não coloque muito óleo porque o bacon solta bastante gordura).

Depois que o bacon já estiver com seu tamanho reduzido e frito, acrescente o frango em cubos.

Deixe o frango fritar um pouco na gordura do bacon mesmo e acrescente a cebola picada, o tomate, e o brócolis.

Deixe refogar.

Acrescente a calabresa e o pimentão.

Quando estiver todos os ingredientes no ponto(cozidos, refogados ou fritos), acrescente o shoyu.

Não tem uma medida certa para o shoyu, depende do gosto.

Não coloco sal em nada, porque o shoyu já é salgado.

Depois de tudo pronto, escorra o macarrão, coloque-o em um refratário e despeje o molho por cima. Misturar bem.

Bom Appetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37960-yakissoba-super-facil.html>