

YAKISOBA DO NOSSO JEITO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão instantâneo de galinha
2 dentes de alho grandes picadinhos
1/2 cebola em tirinhas
1/2 tomate em tirinhas
1/2 pimentão em tirinhas
100 g de repolho em tiras bem fininhas
100 g de abobrinha em tiras
50 ou 100 g de carne, frango, calabresa, salsicha em cubinhos ou tirinhas
manjeriço, coentro e salsinha a gosto
1 colher de margarina ou manteiga como preferir
1 colher de azeite de oliva
molho shoyu a gosto
sal

MODO DE PREPARO

Quando tirar o macarrão da embalagem reserve aquele temperinho que vem dentro do pacote.

Quebre o macarrão no meio e coloque numa panela junto com a abobrinha e 300 ml de água deixe ferver por três minutos e desligue.

Em uma panela tipo frigideira funda coloque a manteiga, azeite, carne, frango, calabresa, salsicha e 2 pitadinhas de sal. Ligue o fogo e mexa até dourar.

Assim que dourar você acrescenta a cebola, o alho e o repolho. Quando esses ingredientes estiverem bem douradinhos você acrescenta o tomate, pimentão, cheiro verde, shoyu a gosto e por último o macarrão com a abobrinha.

Em seguida coloca aquele temperinho do macarrão e se preferir coloca sal a gosto, misture tudo e deligue o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39109-yakisoba-do-nosso-jeito.html>