

YAKISSOBA DO MEU JEITO

INGREDIENTES

500 g de macarrão para Yakissoba
1 kg de filé mignon suíno
500 g de alcatra ou patinho
1 kg de peito de frango
1 calabresa portuguesa
300 g de carne de fumeiro (carne suína defumada)
200 g de brócolis cortado em pedacos pequenos
200 g de repolho cortado em fatias grossas
2 cenouras cortadas em rodela finas
2 cebolas cortadas em rodela e desfiadas
2 pimentões verdes cortados em rodela
1 pimentão vermelho cortado em rodela
3 xícaras de molho shoyu
2 xícaras de água
3 colheres de amido de milho
1 cabeça de alho grande
sal
cominho
colorau (corante)
pimenta branca

MODO DE PREPARO

Corte todas as carnes em cubinhos pequenos (alcatra, filé mignon suíno, carne de fumeiro, frango e a calabresa).

Tempere as carnes com alho, sal, cominho, colorau e pimenta branca, deixe reservado.

Cozinhe 'al dente' o brócolis, o repolho e a cenoura, reserve.

Frite todas as carnes em uma frigideira.

Cozinhe o macarrão e escorra.

Em uma panela própria para Yakissoba ou caçarola, coloque o molho Shoyu e a maizena dissolvida na água.

Leve ao fogo até engrossar, junte a cebola, os pimentões e deixe cozinhar por alguns minutos. Apague o fogo junte as carnes e jogue por cima do macarrão misturando bem.

Regue com um pouco de azeite doce.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39117-yakissoba-do-meu-jeito.html>