YAKISSOBA DE FRANGO E CARNE

INGREDIENTES

500 g de macarrão para yakissoba ou espaguete bem fino

1 cebola cortada em pedaços médios

1 maço pequeno de couve-flor

1 maço pequeno de brócolis

300 ml de molho para yakissoba

100 ml de molho Shoyu (a quantidade pode variar de acordo com seu gosto)

300 g de filé Mignon ou Patinho picadinho

300 g de filé de frango picadinho

150 g de Champignon

1 cenoura grande cortada em rodelas

Acelga a gosto

200 ml de água

Azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva água com um pouco de azeite , coloque o macarrão e deixe cozinhar.

Enquanto o macarrão cozinha, pegue uma frigideira grande ou uma panela wok e refogue a cebola no azeite antes da cebola dourar coloque a carne e o frango e vá mexendo até fritar.

Coloque o molho para yakissoba e o molho shoyu, mexa bem. Acrescente o brócolis, couve-flor a cenoura e mexa bem.

Quando o macarrão estiver "al-dente" retire do fogo e deixe escorrer no escorredor.

Vá mexendo a mistura por uns 7 minutos, coloque a acelga e o champignon mexa bem.

Pegue uma outra frigideira coloque azeite, pegue um pouco do macarrão dê uma leve fritada e coloque na mistura, repita esse processo até acabar.

Vá mexendo, se precisar acrescente mais shoyu, mexa por mais 3 minutos e desligue o fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41115-yakissoba-de-frango-e-carne.html