YAKISSOBA DE CALABRESA DA TATÁ

INGREDIENTES

- 3 dentes de amassados
- 1 cebola picada em pedaços médios
- 1 cenoura picada em pedaços médios
- 1 pimentão picado em pedaços médios
- 1/2 repolho picado em pedaços médios
- 2 linguiças calabresas fatiadas
- Champignon
- Molho Shoyu
- 2 pacotes de macarrão instantâneo sem o tempero

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão instantâneo normalmente, escorra e reserve.

Em uma panela frite a linguiça calabresa na própria gordura (mexa sempre para que ela não grude na panela).

Adicione junto a linguiça a cebola e deixe refogar por uns 2 minutos.

Acrescente o alho e a cenoura, misture e deixe refogar por uns 5 minutos.

Adicione o repolho e o pimentão, misture e deixe refogar por mais uns 5 minutos.

Acrescente o champignon, e deixe refogar por mais 1 minutos.

Para finalizar adicione o macarrão cozido e misture bem, coloque 10 colheres de sopa de shoyu e misture (mexendo sempre com cuidado) até que toda a massa esteja molhada pelo mesmo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41887-yakissoba-de-calabresa-da-tata.html>