

YAKISOBA PRÁTICO E FÁCIL

INGREDIENTES

2 pacotes de miojo de sua preferência

Molho shoyu a gosto

Azeite a gosto

1 dente de alho bem amassado

1 cebola

300 g de repolho

300 g de cenoura

200 g de linguiça

200 g de contra filé ou alcatra

200 g de filé de frango

MODO DE PREPARO

Tempere a carne e o frango ao modo que preferir, frite e reserve (podem ser fritas juntas).

Frite a linguiça e também reserve.

Pique o repolho, cebola e rale a cenoura.

Numa frigideira já com o alho amassado nela, jogue azeite para dourar o alho, assim que dourado o alho jogue o repolho, a cenoura e a cebola, tudo junto (não deixe cozinhar muito). Juntas a carne, o frango e a linguiça já pronto nessa mistura e aguarde o miojo, em fogo baixo.

Coloque numa outra panela água para ferver, quando estiver borbulhando jogue o miojo e deixe em torno de 2 minutos (experimente para ver se ficou al dente, estando al dente não deixe o miojo na água, pois ele continuará cozinhando).

Junte o miojo ao restante dos ingredientes na frigideiras e jogue o shoyu por cima até que fique do seu gosto.

Não é necessário sal, pois o shoyu já é bem salgado.

Se preferir, acrescente brócolis, champignon, entre outros a sua receita.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42087-yakisoba-pratico-e-facil.html>