

YAKISSOBA DE FRUTOS DO MAR

INGREDIENTES

1 pacote macarrão de yakissoba 500 g
400 g de camarão limpo
10 mexilhões (desmariscado)
10 ostras (desmariscada)
200 g de lula cortada em anel fino
1 cebola grande
1/2 pimentão amarelo
1/2 pimentão verde
1 colher de amido de milho dissolvido em meio copo de água
Shoyu a gosto
1 colher de açúcar
1 xícara cheia de óleo de gergelim
1 brocolis pequeno
2 cenoura medias
1/2 repolho roxo
1 couve-flor pequena
1/4 de acelga

MODO DE PREPARO

Distribua em um taxo grande os camarões, os mexilhões, a lula e as ostras, coloque o óleo e o açúcar.
Deixe refogar, coloque o shoyu, os pimentões e a cebola em fatias.
Refogue mais um pouco.
Acrescente o restante dos vegetais picados não muito finos.
Refogue-os e deixe meio crocantes.
Acrescente o amido de milho dissolvido em água até engrossar um pouco.
Desligue o fogo e reserve.
Prepare o macarrão do yakissoba conforme a embalagem (alguns tem o cozimento de 3 ou 5 minutos).
Depois de cozido o macarrão disponha em um refratário de sua preferência e coloque o molho por cima e misture.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42156-yakissoba-de-frutos-do-mar.html>