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 mau 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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