YAKISOBA SIMPLES

INGREDIENTES

300gr de macarrão linguini pré-cozido

350g de carne em tiras (pode ser bovina e filé de frango)

cenoura em rodelas

vagem picada

repolho ou acelga

brócoles

couve-flor

champignon (opcional)

shoyo

azeite ou óleo de gergelim

2 colheres de sopa de amido de milho

MODO DE PREPARO

Aqueça um pouco de óleo ou azeite em uma grande frigideira e frite rapidamente o macarrão e reserve.

Dissolva o amido de milho em um pouco de shoyo e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar um pouco.

Retire o preparo do fogo e reserve.

Frite ligeiramente a carne cortada em tirinhas e quando estiverem levemente macias, acrescente no molho de shoyu e reserve.

Frite os legumes ligeiramente no óleo ou azeite e depois acrescente os preparados reservados aos poucos, mexendo cuidadosamente.

Sirva quente e bom apetite. Se desejar regue mais shoyu quando estiver no prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44325-yakisoba-simples.html