

YAKISOBA MISTO

INGREDIENTES

- 500 g de coxão mole em tiras
- 500 g de peito de frango em tiras
- 2 cenouras cortadas bem finas
- 1 brócolis ninja
- 1 couve flor
- 1/2 pimentão
- 1 cebola
- 1/2 maço de acelga
- 2 pacotes de macarrão para Yakisoba
- 2 sachês de molho próprio para Yakisoba
- 6 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque a carne e o frango e 4 colheres do molho de Yakisoba para temperar e deixe na geladeira.

Em uma panela coloque 1 1/2 litros de água fervente e coloque o macarrão para cozinhar.

Em outra panela coloque 3 colheres óleo aqueça e coloque a carne que estava na geladeira para fritar.

Depois de frita a carne acrescente a cenoura, o brócolis, a couve flor, a acelga, a cebola, o pimentão e por último o molho para Yakisoba, deixe ferver até que os legumes estejam al dente.

Escorra o macarrão e coloque na panela as 3 colheres de óleo, dê uma breve fritada no macarrão e misture o molho com os legumes neste macarrão e sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45107-yakisoba-misto.html>