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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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