

MEU YAKISSOBA

INGREDIENTES

- 1 filé de peito de frango cortado em cubos
- 2 tomates
- 1 cebola picada
- 200 ml de molho shoyu
- 1 dente de alho
- 1 pacote de macarrão tipo lámén ou yakissoba de 500 ml
- sal a gosto
- 1 colher de óleo
- 1 colher de amido de milho dissolvido num pouquinho de água

MODO DE PREPARO

Deixe o filé de frango no molho shoyu por uns 20 minutos.

Em uma panela refogue a cebola, o alho, quando estiverem refogados coloque o peito de frango sem o shoyy para dourar.

Quando o frango tiver dourado, acrescente o molho shoyu do frango que estava reservado, acrescente o amido dissolvido na água, cozinhe o macarrão por uns 3 a 4 minutos em água fervente, misture o macarrão ao frango dourado, coloque por último o tomate e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45394-meu-yakissoba.html>