

YAKISSOBA DE FILÉ

INGREDIENTES

250 g espaguete nº8
1 cebola grande picada em fatias médias
200 g de filé mignon picado em cubos
1 colher de sopa de azeite de oliva
1 cenoura cortada em rodelas médias pré cozida em vapor
100 g de vagens pré cozidas em vapor
1/2 pimentão amarelo
1/2 pimentão vermelho
1/2 maço de brócolis
1/2 maço de couve-flor
champignon à gosto
250 ml de molho para yakissoba
5 colheres de sopa de molho shoyu ou molho inglês
250 ml de água
1 colher de sopa de maisena diluída em 50 ml de água
1/2 tablete de caldo de carne
1/2 tablete de caldo de legumes
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água fervente com sal até ficar al dente.

Escorra, lave e deixe esfriar.

Doure um pouco a cebola em azeite e então acrescente a carne e frite de maneira que não solte a água (mal passada). Reserve.

Em uma panela adicione o molho pronto para yakissoba, a água, o molho shoyu, o caldo de carne e mexa até engrossar o molho.

Acrescente ao molho os legumes e a carne e cozinhe, mexendo sempre, até que a cenoura, o brócolis e a couve-flor fiquem ao ponto.

Acrescente o macarrão cozido, misture bem, acerte o tempero (sal e caldo de legumes) e deixe cozinhar por mais alguns minutos.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45511-yakissoba-de-file.html>