

YAKISSOBA BY AMANDICA

INGREDIENTES

1 pacote de miojo nissin (qualquer sabor)
1 cebola pequena cortada meia lua
metade de 1/2 cenoura cortada em tiras finas
100 g de repolho (fatiado fino)
350 ml de água
1 colher de (café) de margarina
1 rodela bem fina de gengibre
sal e tempero misto a gosto
molho shoyu a gosto

MODO DE PREPARO

Adicione a água e a rodela de gengibre em uma frigideira ou panela
Coloque o miojo para cozinhar de 4 a 7 minutos , escorra e (reserve em outro recipiente)
Na mesma frigideira coloque um pouco de margarina e assim que derreter, coloque a cenoura, o repolho e a cebola. Refogue por uns 5 minutos todos os ingredientes.
Coloque a pitada de sal e tempero misto, misture e adicione o miojo
Misture por uns 3 minutos e desligue o fogo.
Coloque em um prato e adicione o molho shoyu.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45581-yakissoba-by-amandica.html>