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 minutoss e desligue o fogo.

Coloque em um prato e adicione o molho shoyu.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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