

YAKISOBA DAMELUZ

INGREDIENTES

- 500 g de macarrão para Yakisoba Alfa
- 1 couve-flor pequena
- 1 brócolis pequeno
- 3 folhas de repolho cortado em cubos grandes
- 1 cenoura fatiada fina
- 1 vidro pequeno de shoyu
- 1 pimentão verde cortado em cubos grandes
- 3 cebolas cortadas em cubos
- 4 bifes medios de coxão mole cortado em tiras
- 1 peito de frango sem osso cortado em cubos

MODO DE PREPARO

Cozinhe os legumes cortados por 15 a 20 minutos, até que fiquem al dente.

Não jogue a água fora pois você vai cozinhar o macarrão nela.

Corte a carne em fatias finas.

Corte o frango em cubos.

Corte o pimentão e a cebola em cubos.

Em uma panela sem óleo coloque a carne, frango, pimentão, a cebola, regue com um pouco de shoyu até secar, faça isso umas 3 vezes até cozinhar bem, reserve.

Cozinha o macarrão na mesma água dos legumes por uns 10 minutos ou até ficar al dente, depois é só misturar tudo e colocar o shoyu até ver que o macarrão está bem molhado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46056-yakisoba-dameluz.html>