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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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