

YAKISOBA – FACINHO, FACINHO

INGREDIENTES

250 g de macarrão para Yakisoba (vende em qualquer mercado ou em loja de produtos orientais)

1 cebola média picada

2 dentes de alho bem picadinho

1 cenoura cortada em rodela médias ou em tirinhas

1/2 maço de acelga

1/2 maço de brócolis japonês

1/2 de couve- flor

200 g de tirinhas de carne (2 a 3 bifês, que pode ser filé mignon, alcatra, patinho)

200 g de tirinhas de frango

1/2 tablete de caldo de carne

1/2 tablete de caldo de frango

Molho shoyu a gosto (ou 1/2 canequinha de café)

1 colher de óleo

MODO DE PREPARO

Cozinhar os legumes no vapor, reservar.

Cozinhar o macarrão com um fio de óleo, reservar.

Colocar o óleo na panela, cebola picada e o alho.

Quando começar a dourar, colocar a carne e o frango para fritar, em seguida coloque os caldinhos de carne e frango.

Após dourar a carne e o frango, acrescentar os legumes e em seguida o macarrão.

Jogar o molho shoyu.

Servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46341-yakisoba-facinho-facinho.html>