

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 bifés, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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