

# YAKISOBA TRADICIONAL DA CRIS

## INGREDIENTES

1 pacote de massa para yakisoba ou 2 pacotes de miojo

1 peito de frango picados em cubos

500 g de contra filé picados em fatias finas

500 g de camarão descascado (qualquer um)

2 cenouras picadas em tirinhas ou como preferir

champignon cortados em fatias (1 copinho)

4 folhas de acelga cortadas em tiras finas

sal

pimenta-do-reino

1 pimentão em tirinhas

1 cebola ralada

Óleo

250 g de molho shoyu

250 g de molho para yakisoba

1 xícara de água

1 couve-flor pequena picadinha em pequenos talinhos (arvorezinhas)

1 brócolis picadinho do mesmo jeito

## MODO DE PREPARO

Cozinhe com sal todos os legumes e reserve, deixe um pouco cru.

Cozinhe o macarrão também com um pouco de sal no ponto al dente, lave bem e reserve.

Em uma panela grande já aquecida, coloque 2 colheres de sopa de óleo, a cebola e deixe dourar só um pouquinho.

Depois coloque as carnes, o frango e deixe fritar.

Coloque o camarão, uma pitada de sal e uma pitada de pimenta-do-reino.

Deixe ferver.

Quando estiverem molinhas coloque o molho shoyu e o molho para yakisoba, 1 xícara de água, misture bem e deixe cozinhar.

Experimente, se necessário coloque mais um pouco de sal , acrescente os legumes e misture bem e depois coloque o macarrão deixe pegar o gosto se ficar seco acrescente mais um pouco de molho para yakisoba.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47003-yakisoba-tradicional-da-cris.html>