

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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