YAKISOBA MISTO PARA DOIS

INGREDIENTES

2 pacotes de miojo sabor yakisoba

2 colheres de sopa de azeite de oliva

1 cebola grande cortada em 8 pedaços

1/2 pimentão médio cortado em tiras

50 g de tirinhas de frango já temperadas a gosto

50 g de tirinhas de carne (patinho, chan de dentro ou alcatra) já temperadas a gosto

85 ml de molho pronto para yakisoba

4 colheres de sopa de molho shoyu

1 colher de chá cheia de amido de milho

50 ml de água

1 cenoura grande ralada num ralo grosso

1/4 de brócolis já pré-cozido

1/4 de repolho pequeno cortado em tiras

sal a gosto (se precisar)

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque o azeite para aquecer, depois colo que a cebola e frite para que ela amoleça, mas não precisa dourá-la.

Acrescente o pimentão.

Coloque as tirinhas de carne e frango e refogue por uns 3 ou 4 minutos.

Coloque o amido dissolvido na água e misture.

Coloque o molho para yakissoba e o molho shoyu e misture.

Coloque a cenoura e o repolho, tampe a panela e deixe cozinhar por uns 6 ou 7 minutos.

No meio tempo, acrescente o brócolis.

Enquanto isso, cozinhe em outra panela o miojo sabor yakissoba por 3 minutos com pouca água fervente e o tempero que vem nele.

Escorra e reserve.

Passados os 6 ou 7 minutos, destampe a panela e acrescente o miojo escorrido e incorpore aos demais ingredientes.

Prove para poder acertar o sal, se achar necessário.

É só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47209-yakisoba-misto-para-dois.html