YAKISOBA BRASILEIRO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango desossado para 800 g de macarrão

1 celoba ralada

1 cabeça de alho espremido

Açafrão-da-terra a gosto

Curry a gosto

Cominho a gosto

Coentro moído a gosto

Salsa desidratada a gosto

Metade de um repolho cortado em tiras

2 e cenouras e meia raladas

1 lata de milho

Azeitona a gosto

Coentro a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão. Deixe ficar al dente.

Faça ao alho e olho com metade da cabeça de alho.

Não bote muito óleo e jogue um pouco de açafrão para que ele fique amarelinho.

Reserve-o.

Doure a cebola ralada, em seguida jogue o restante do alho.

Bote o açafrão, o curry, o cominho, o coentro moído, e o sal.

Misture-os ao frango, que tem que ficar bem amarelinho.

Após cozinhar o frango, bote a salsa, misture.

Coloque o repolho e tampe a panela.

Após dois minutos, coloque a cenoura e as folhas de coentro cortadas.

Deixe que cozinhe, sempre misturando os ingredientes.

Coloque o milho e a azeitona.

Faça uma mistura com bastante amarelo e verde.

Em um refratário misture o macarrão com os outros ingredientes e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47777-yakisoba-brasileiro.html