

# YAKISOBA FÁCIL

## INGREDIENTES

300 g de peito de frango em tiras

300 g de carne ( coxão mole) em tiras

1 cenoura grande em tiras

4 folhas de acelga, somente o talo

100 g de champinhom cortado em fatias

5 buquês de brócolis em pedaços pequenos

1/2 cebola cortadas em pétalas

1 caldo de legumes

1 colher de amido de milho

1 vidro de shoyu, 100 ml

óleo

1/2 pacote de macarrão para yakisoba

## MODO DE PREPARO

Numa chapa ou panela grande e de preferência de ferro, coloque um pouquinho de óleo.

Deixe aquecer até sair fumaça, coloque o frango até dar uma dourada rápida.

Depois retire e coloque a carne, sem sal, doure também.

Retire a carne, se precisar coloque mais um pouco de óleo e acrescente a cenoura.

O brócolis, a acelga, o champinhom, a cebola, todos separados, um de cada vez.

O macarrão deve ser cozido ao dente e posto também para fritar nesta panela.

Acrescente todos os ingredientes já previamente prontos e junte o caldo de legumes, desmanchado num copo de água fria e o amido.

Despeje sobre tudo e também o shoyo, se precisar salgar um pouco fique à vontade.

Os legumes devem ficar firmes, não completamente cozidos, nem crus.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50038-yakisoba-facil.html>