

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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