

YAKISOBA DE CARNE

INGREDIENTES

500 g de coxão de dentro picado em tirinhas
1 colher de sopa de óleo vegetal
2 cebolas cortadas em pedaços grandes
1/4 de repolho cortado em pedaços grandes
1/4 de brócolis desmembrado em pedaços
1/4 de couve-flor desmembrado em pedaços
2 cenouras grandes cortadas em rodelas
1/2 xícara de molho shoyo
2 colheres de sopa de maisena
2 1/2 xícaras de água
1/2 tablete de caldo de carne
2 pacotes (160 g) de miojo sem o tempero
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar os legumes cortados no vapor por 3 a 5 minutos e reservar

Cozinhar o miojo por no máximo 2 minutos e reservar

Dissolver a maisena numa pequena panela com um pouquinho de água. Juntar o molho shoyo, a água e o caldo de carne e levar ao fogo até ferver, ou até engrossar levemente, este será o molho de Yakisoba.

Enquanto isso, em uma panela grande, dourar a carne no óleo e, somente depois, colocar o sal e acrescentar as cebolas.

Acrescentar os legumes cozidos e mexer levemente.

Despejar o molho pronto de Yakisoba aos poucos. O molho deve estar no nível dos legumes com a carne. Se for preciso, completar com um pouco mais de água.

Deixar ferver alguns minutos e acrescentar o miojo cozido, mexendo com cuidado.

Servir em uma travessa grande.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51505-yakisoba-de-carne.html>