NOODLE CASEIRO

INGREDIENTES

OPCIONAIS:

Opcionais:1/4 de repolho roxo fatiado

1/2 pimentão vermelho

1/2 pimentão verde

150 g de gengibre seco

10 camarões frescos (substituindo a carne vermelha)

Atenção: não fritar mais que 1 minuto o acamarão

Gergelim

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque ao macarrão para cozinhar em 1 litro de água com um fio de azeite.

Espere o tempo de cozimento (veja na embalagem).

VEGETAIS:

Vegetais:Corte a cenoura em tiras e pré-cozinhe.

Corte o talo da acelga em tiras.

O mesmo para o tomate e o pimentão.

CALDO:

Caldo:Leve ao fogo uma panela, refoge o alho e a cebola.

Logo após, coloque a carne em cubos até que doure.

Após dourar a carne, refogue vegetais até reduzí-los, acrescente cheiro-verde.

Depois de reduzidos, acrescente os 400 ml de água e antes que ferva acrescente o amido e o caldo de carne/galinha.

Mexa até encorpar.

Depois, em um refratário, coloque o macarrão escorrido, despeje o caldo de forma que envolva

todo o macarrão.

Acrescente o shoyu, o orégano, a pimenta e o curry/açafrão.

Coloque o champignon.

Salpique com gengibre ou alho frito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51601-noodle-caseiro.html