YAKISOBA MARAVILHOSO

INGREDIENTES

800 gr macarrão de yakisoba

3 cubos de caldo de carne

óleo de gergelim torrado

150 ml de shoyu

1 1/2 de água

3 colheres de amido de milho

1 cenoura grande

1 pimentão

1 cebola

champignon

acelga

brócolis

couve-flor

salsão

vagem

repolho

frango

carne

camarão

MODO DE PREPARO

Separe todas as verduras e coloque para cozinhar (se for a vapor melhor), separe.

Em uma panela grande coloque 1 1/2 de água, 3 colheres de oleo de gergelim torrado, 150 ml de shoyu, 3 cubos de caldo de carne, 3 colheres de amido de milho dissolvidos em uma xícara com água. Coloque para ferver, mexendo sempre.

Refogue a carne, o frango e o camarão em panelas separadas (tempero a gosto).

Junte com o molho preparado os legumes, a carne o frango e o camarão deixe ferver. Separe.

Quando tudo estiver preparado, coloque o macarrão de yakisoba para cozinhar.

Escorra o macarrão e deixe esfriar.

Pegar uma panela grande ou uma forma e coloque no fogão em fogo baixo com mais 3 a 5 colheres de óleo de gergelim torrado. Vai colocando o macarrão para fritar, mexendo sempre, até que você perceba que todo

macarrão se misturou. Desligue o fogo, coloque-o em uma travessa e por cima despeje o molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51671-yakisoba-maravilhoso.html