

YAKISOBA (FÁCIL E BARATO)

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango
1 pacote de macarrão (parafuso ou gravata)
2 tomates médios
2 pimentões
2 cenouras
2 cebolas
1 cabeça de couve-flor
1 cabeça de brócolis
1/2 vidro (pequeno) de shoyu
tempero a gosto
ervas a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão sem adição de sal (não pode ficar muito grudento, tem que estar firme, mas cozido).

Corte os legumes sempre em tiras finas e médias.

Tempere o frango com tempero completo e ervas (orégano, manjeriço, louro).

Frite o frango em um disco ou em uma frigideira grande com pouco óleo (não pode sobrar gordura no fundo).

Assim que estiver seco e bem frito adicione os legumes, primeiramente os mais duros (coloque o pimentão por último).

Deixe cozinhar até conseguir partir a cenoura com uma colher (não pode ficar muito mole, consistente, mas cozido)

Escorra o macarrão.

Coloque o shoyu até formar uma camada no fundo.

Despeje o macarrão e mexa, com uma espátula, em círculos.

Sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52576-yakisoba-facil-e-barato-2.html>