

YAKISOBA ABRASILEIRADO

INGREDIENTES

200 g de macarrão tipo espaguete ou macarrão para Yakisoba

3 dentes de alho amassados

1 cebola média

1 pimentão vermelho

1 pimentão verde

2 cenouras grandes

1 tomate

2 bifés de chã de dentro cortado em tirinhas

1 calabreza cortada em tirinhas

3 folhas de acelga

3 folhas de repolho verde

Tempero alho e sal a gosto

Orégano a gosto

1 caldo knorr de carne

½ vidro de molho shoyu

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar e após, escorra-o.

Fervente as cenouras inteiras, após corte-as em lascas e reserve.

Corte os ingredientes (cebola, pimentão, tomate, acelga, repolho) em pedaços grandes e reserve em potes separados.

Corte as carnes em tirinhas e refogue, primeiro a de boi, depois a calabreza. Reserve.

Em uma panela apropriada, e grande (com a boca larga), coloque óleo, refogue o alho, em seguida coloque a cebola e deixe que refogue até que fique transparente. Acrescente o tempero alho e sal. Em seguida acrescente o pimentão vermelho, depois o verde e deixe "fritar" um pouco, coloque as cenouras, tomates, as carnes, acelga, repolho e misture tudo, deixe as verduras murcharem um pouco. Acrescente o caldo Knorr diluído em água.

Salpique orégano, coloque o shoyu, meio copo americano de água e misture. Quando começar a ferver coloque o macarrão. Misture com ajuda de um talher apropriado. Lembre de verificar se o caldo está suficiente para envolver todo o macarrão. E está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53411-yakisoba-abrasileirado.html>