

YAKISOBA PRÁTICO

INGREDIENTES

- 2 pacotes de macarrão de yakisoba
- 2 vidros de molho para yakisoba
- 1 pacote de brócolis descongelado
- 500 g de peito de frango cortado em cubos
- 500 g de camarão de sua preferência
- 500 g de coxão mole em tirinhas
- 2 pimentões cortados em pedasos grandes
- 2 cebolas cortadas em pedasos grandes
- 2 cenouras grandes fatiadas
- 1 celgas cortadas em pedacos grandes
- Sal a gosto
- Azeite

MODO DE PREPARO

Limpe o camarão, ferva e depois reserve.

Refogue a carne e reserve.

Refogue o frango e reserve.

Coloque o macarrão para cozinhar 1 pacote por vez.

Em uma panela bem grande coloque um pouco de azeite e coloque todos os legumes e verduras para refogar, coloque os molhos para cozinhar os ingredientes.

Coloque um pouquinho de sal de acordo com seu gosto.

Quando já refogados mas ao mesmo tempo firmes junte as carnes e o camarão.

Quando tudo já quente juntar as carnes e o camarão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54118-yakisoba-pratico.html>