

YAKISOBA PRÁTICO

INGREDIENTES

2 pacotes de macarrão de yakisoba

2 vidros de molho para yakisoba

1 pacote de brocolis descongelado

500 g de peito de frango cortado em cubos

500 g de camarão de sua preferencia

500 g de coxao 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 cozinar 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 cozinar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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