

YAKISOBÁ 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 coxa 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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