

YAKISOBA DE FRANGO

INGREDIENTES

4 pacotes de macarrão de miojo
500g de peito de frango cortado em tiras finas
1 dente de alho amassado
100ml de vinho branco
1 cebola grande cortada em tiras
1 tomate grande cortado em tiras
1 cenoura grande cortada em tiras finas
1/2 cabeça de brócolis americana cortada
1/2 cabeça de couve flor cortada
5 vagens picadinhas
1/2 repolho pequeno cortado em tiras
3 folhas grandes de acelga cortada em tiras
1 vidro de champignon
1 abobrinha pequena em cubos
Shoyu
1 colher (sopa) de amido de milho
Óleo, azeite ou manteiga para refogar

MODO DE PREPARO

Pré-cozinhe a cenoura, o brócolis, a couve-flor e abobrinha e reserve.

Tempere o frango com sal, alho e o vinho branco.

Em uma panela grande adicione o óleo, azeite ou manteiga, depois de aquecido adicione o frango e refogue, no final deixe dourar. Após, adicione a cebola, o tomate e a vagem, e deixe refogar. Após adicione a acelga e o repolho e tampe a panela. Em um copo coloque os pacotes do tempero do macarrão miojo e dissolva em água fria e adicione ao refogado.

Em outra panela, inicie o aquecimento da água onde será cozinhado o macarrão. Coloque sal e shoyu.

Quando o refogado estiver quase pronto, adicione o brócoli, a abobrinha, a cenoura e o champignon. Após secar a água da panela, adicione Shoyu a seu gosto (mas em quantidade suficiente para formar molho), depois do shoyu aquecido, em um copo coloque o amido de milho e água, dissolva e adicione ao shoyu para engrossar o molho junto com os demais legumes. Prove para verificar se é preciso adicionar mais sal.

Cozinhe o macarrão e adicione aos outros ingredientes e misture e sirva.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55251-yakisoba-de-frango.html>