

YAKISSOBA MANÉZINHO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão talharim
1 brócolis chinês
2 tomates
1 lata de atum ralado com azeite
5 dentes de alho
1 copo de água
1 colher de sopa de trigo
quantidade necessária de azeite
sal a gosto
vinagre a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, de preferência antiaderente, coloque azeite até cobrir o fundo.

Coloque o alho picado e um pouco de sal.

Deixe dourar. Acrescente o brócolis lavado e picado em pequenos pedaços. Pique também os talos para que cozinhem rápido. Ponha um pouco de vinagre e 1/2 copo de água. Tampe a panela e deixe cozinhar por 5 minutos. Pique o tomate em pedaços grandes e coloque na panela. Acrescente o atum junto com azeite e misture. Misture 1 colher de trigo com 1/2 copo de água e coloque na panela.

Mexa até engrossar um pouco. Quando o brócolis estiver cozido (não leva mais do que 10 minutos), misture tudo com o macarrão já cozido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55658-yakissoba-manezinho.html>