

YAKISSOBA COM SHIMEJI

INGREDIENTES

- 1 bandeja de shimeji
- 1 maço pequeno de brócolis
- 2 cenouras médias em rodela finas
- 5 folhas grandes de acelga cortada em tiras
- 1/2 cebola cortada finamente
- 100 g de champignon cortado ao meio
- 2 colheres (sopa) de óleo de girassol
- 3 colheres (sopa) de óleo de gergelim
- Sal a gosto
- 500 ml de água
- 150 ml de shoyu
- 3 colheres (sopa) de maisena
- 240 g de macarrão para yakissoba

MODO DE PREPARO

Higienize bem o shimeji. Separe o brócolis em floretes e o higienize bem também. Cozinhe o macarrão de yakissoba conforme as instruções do fabricante e reserve em local aquecido. Aqueça em uma wok ou panela grande o óleo de girassol e 2 colheres do óleo de gergelim.

Refogue bem a cebola, até que fique dourada. Adicione o champignon e deixe cozinhar por 5 minutos. Coloque o brócolis, o shimeji e a cenoura na wok. Deixe que cozinhem até que murchem, aproximadamente 10-15 minutos. Por último adicione a acelga e cozinhe até que murche também, aproximadamente 5-10 minutos. Tempere com sal. Desligue o fogo e reserve.

Em uma panela pequena, coloque 400 ml de água e 100 ml de shoyu. Leve ao fogo alto até que ferva. Numa tigelinha, misture o restante da água e do shoyu e dissolva a maisena, adicione ao molho fervente e mexa bem até que engrosse. Desligue o fogo e misture o óleo de gergelim restante no molho.

Misture o macarrão com os legumes cozidos e sirva em seguida com o molho quente por cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56232-yakissoba-com-shimeji.html>