

YAKISOBA ORIGINAL (TIPO FAST FOOD)

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 3 dentes de alho (grande) amassado
1 colher (sopa) margarina
400 g de carne bovina macia cortada em tiras
1 pimentão verde cortado em pedaços grandes
1 cenoura grande cortada em rodela
1 cebola média cortada em pedaços grandes e despetalada
2 litros de água fervente
1 tablete de caldo de carne
2 tabletes de caldo de galinha
1 e 1/2 xícaras de shoyu tradicional
4 colheres (sopa) de amido de milho

REFOGADO:

Refogado: 500 g de massa para yakisoba ou talharim
1 colheres (sopa) de margarina
3 dentes de alho grande esmagado
2 peitos de franco cortados em cubos
1 cenoura grande cortada em rodela
20 vagens cortadas e pré-cozidas
1 cebola média cortada em pedaços grandes e despetalada
1 couve-flor cortada e pré-cozida
1 brócolis cortado e pré-cozido
1 pimentão vermelho cortado em pedaços grandes
10 folhas de acelga cortada em pedaços grandes
1/4 de repolho solto em folhas
1 xícaras (chá) de shoyu de boa qualidade
1 colheres de amido de milho

MODO DE PREPARO

Frite o alho na margarina

Acrescente a cenoura e deixe fritar um pouco

Acrescente a carne e deixe fritar

Coloque os 02 (dois) litros de água fervente

Acrescente os tabletes de caldo de carne e o de galinha, mexendo até dissolver

Acrescente o shoyu

Dissolva o amido de milho em um copo de água fria e acrescente ao molho, mexendo sem parar até engrossar

Desligue o fogo e acrescente a cebola

O molho está pronto! Reserve.

PREPARO DO REFOGADO:

1. Cozinhe o macarrão e reserve.

2. Frite o alho na margarina (em uma panela grande e em fogo alto)

3. Acrescente o frango e frite até ficar no ponto

4. Adicione os itens na seguinte ordem: a cenoura, o pimentão, a vagem, a cebola, a couve-flor, o brócolis, o repolho e a acelga

5. Regue com o shoyu

6. Tampe a panela, coloque em fogo médio, e deixe cozinhar

7. Quando estiver ao dente, traga todos o cozido para um lado da panela para que se possa ver o caldo que restou no fundo

8. Dissolva o amido de milho em um pouco de água fria e engrosse o caldo

9. No molho, que se formou no fundo da panela, passe o macarrão até que o mesmo absorva todo o molho.

Esta pronto o Refogado!

Basta servir o refogado e o macarrão e regar com o molho!

BOM APETITE!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56273-yakisoba-original-tipo-fast-food.html>