

# YAKISOBA ORIGINAL

## INGREDIENTES

1 kg de patinho ou carne de sua preferência cortado em cubinhos  
3 cenouras grandes cortadas em rodela finas  
1 repolho cortado em quadrados não muito grandes  
1 couve flor picada em pequenos galhinhos  
1 brócolis picado em pequenos galhinhos  
4 dentes de alho picados ou amassados  
molho shoyu a gosto  
2 sachês de tempero pronto  
2 tabletes de caldo de carne  
amido de milho para engrossar  
1 pacote de macarrão tipo caseiro do mais fino (ou macarrão instantâneo para yakissoba)  
4 colheres (sopa) de açúcar

## MODO DE PREPARO

Corte todos os legumes e a carne, reserve  
Frite o alho picado em uma tira de óleo, espere dourar e adicione a carne  
Deixe cozinhar e soltar a água  
Coloque 2 copos (americano) de shoyu (a gosto)  
Adicione a mesma quantidade de água  
Misture junto os sachês de tempero pronto e o tablete de caldo de carne, deixe ferver  
Se tiver muito salgado coloque mais água  
Quando o sal e o gosto estiverem de acordo, acrescente o açúcar e reserve o molho  
Ferva a cenoura, a couve  
Refogue o repolho em uma tira de óleo  
Cozinhe o macarrão al dente  
Depois de cozido, pegue uma frigideira antiaderente e frite o macarrão em uma tira de óleo  
Deixe dourar dos dois lados  
Dissolva 5 colheres de amido de milho em um pouco de água  
Espere ferver o molho e jogue aos poucos o amido dissolvido, sempre misturando para não empelotar  
A textura do molho deve ficar como a de um mingau, não muito grosso

Monte o refratário com macarrão por baixo, legumes e por cima despeje o molho

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8464-yakisoba-original.html>