YAKISOBA ORIGINAL

INGREDIENTES

1 kg de patinho ou carne de sua preferência cortado em cubinhos

3 cenouras grandes cortadas em rodelas 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 sissolvido, 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