# YAKISOBA FÁCIL E BARATO

## INGREDIENTES

500 g de acém (cortado em tiras)

1 macarrão para yakisoba (pode ser feito também com macarrão instantâneo)

2 cenouras

1 couve

1 cabeça de couve-flor

1 cabeça de brócolis

1 pimentão verde

8 vagens

1 molho shoyu (uma garrafinha de 150 ml basta)

1 dente alho

1 cebola

## MODO DE PREPARO

LEGUMES

Fatie cada vagem em 3 pedaços, o brócolis e a couve

Já a couve normal, você pode despedaçar com a mão, faça pequenos quadrados, coloque pelo menos metade de uma cabeça média de uma couve normal

Acrescente uma pitada de sal, deixe cozinhar até a cenoura ficar ao dente

Depois de cozido escorra a água e reserve

CARNE

Deixe dourar e acrescente a carne, salgue a gosto e deixe a carne fritar até ficar macia

MACARRÃO

Importante

Coloque na água uma pitada de sal, um fio de azeite e espere levantar fervura

CARNE E LEGUMES

Mexa por alguns minutos

Depois de escorrido o macarrão, leve ao fogo com alho picado e um fio generoso de azeite ou óleo e frite o macarrão

Depois junte a carne já misturada com os legumes ao macarrão e mexa por cerca de 1 minut

Prontinho seu Yakisoba servirá 4 porções

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/878-yakisoba-facil-e-barato.html