YAKISOBA DA JOSI

INGREDIENTES

1 cenoura media

1 acelga pequena

1 pires de vagem

1 pires de milho

1 cebola pequena

5 dentes de alho

1 pires de cogumelos

1 pedaço pequeno de gengibre

50 ml de shoyo (molho de soja)

150 ml de água

1 colher (sobremesa) de óleo de gergelim

1 colher (sobremesa) de gergelim

1 pires de cebolinha

1 colher (sopa) de amido de milho

1/2 peito de frango cortado em pequenos cubos

MODO DE PREPARO

Corte os legumes no formato para Yakisoba

Pique o alho e o gengibre bem pequenos

Em uma pequena tigela misture o amido de milho, a água e o shoyo, reserve

Em uma panela com um pouco de água, pré cozinhe a cenoura, a vagem e o milho

Escorra tudo mas reserve essa água

Em uma panela com água fervente cozinhe o macarrão para Yakisoba

Deixe em ponto al dente, escorra e de um choque térmico, reserve

Em uma panela grande refogue metade do alho picado com o frango

Coloque a cebola e espere ela murchar

Quando a cebola estiver um pouco macia, adicione a acelga, a cenoura, a vagem, o milho e os cogumelos

Adicione meio copo de água (a do pré cozimento dos legumes) e espere a acelga murchar

Adicione a mistura de shoyo, água e amido de milho

Adicione a outra parte do alho picado, o gengibre e as sementes de gergelim

Espere o caldo engrossar

Coloque a cebolinha e misture o macarrão

Coma ainda quente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/8457-yakisoba-da-josi.html