

YAKISOBA DA BATCHAN ATA GOTO

INGREDIENTES

- 500 g de macarrão para yakissoba
- 1 cebola grande picada em tirinhas (juliene)
- 1 maço médio de brócolis
- 1 maço médio de couve flor
- 2 pimentões cortados em tirinhas
- 2 cenouras médias cortadas em tirinhas
- 1 repolho médio cortados em cubos
- 1/2 maço de acelga cotados em cubos
- 200 g de vagem cortadas em diagonal
- 500 g de carne cortadas em tirinhas (coxão mole, alcatra, ou mignon)
- margarina ou manteiga para fritar
- Para o molho
 - 1 copo (americano) de shoyu
 - 4 copos (americano) de água
 - 2 colheres (sopa) de óleo de gergelim torrado
 - 3 colheres (sopa) de amido de milho
 - 4 colheres (sopa) de açúcar
 - 1 colher (sopa) de sal
- temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água salgada e reserve

Para o molho

Despeje o molho sobre os ingredientes já fritos e reservados, misture bem e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1450-yakisoba-da-batchan-ata-goto.html>