

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>