

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 azeite

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 azeite 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 dissolvido, sempre misturando para não empelotar
A textura do molho deve ficar como a de um mingau, não muito grosso
Monte o prato com macarrão por baixo, legumes e por cima despeje o molho
Bom apetite

©2022 todos os direitos reservados a Mais Gostoso

<https://maisgostoso.com/receita/8464-yakisoba-original.html>