



Yakissoba Misto



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Molho Shoyu Satis!® Concentrado 870ml	4 colheres (sopa)	60 ml
Água	10 colheres (sopa)	150 ml
Saquê mirim	4 colheres (sopa)	60 ml
Óleo de gergelim (torrado)	2 colheres (sopa)	30 ml
Amido de milho	2 colheres (sopa)	16 g
Óleo	4 colheres (sopa)	60 ml
Macarrão para yakissoba (cozido "al dente")	2 embalagens	400 g
Peito de frango (iscas finas)	1 unidade pequena	500 g
Alcatra bovina (cortada em iscas finas)	1 pedaço médio	500 g
Cenoura (em tiras finas)	Meia unidade grande	100 g
Cebola (cortada em tiras finas - julienne)	Meia unidade grande	100 g
Brócolis (divididos em ramos pré-cozidos "al dente" - branqueado)	2 xícaras (chá)	200 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Repolho (em tiras grossas)	3 folhas médias	100 g

Modo de Preparo

- 1.** Em um bowl pequeno, coloque o Molho Shoyu Concentrado SATIS!® e a água, misture. Junte o saquê, o óleo de gergelim e o amido, misture bem e reserve.
- 2.** Em uma wok (ou frigideira) grande, coloque metade do óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o macarrão e deixe por 5 minutos, ou até começar a dourar, sem mexer muito para não quebrar demais o macarrão. Transfira para uma GN ½ e reserve.
- 3.** Na mesma wok, coloque o restante do óleo e volte para o fogo alto. Acrescente o frango e a carne e refogue por 5 minutos, até dourar. Retire da wok e reserve.
- 4.** Na mesma wok, adicione a cenoura, a cebola, os brócolis e o repolho, refogue por 5 minutos, ou até dourar. Volte o frango e a carne refogados, e aqueça por mais 2 minutos. Acrescente o molho reservado e mexa por 3 minutos ou até encorpar. Distribua o refogado por cima do macarrão e sirva em seguida.