

YAKISOBA DE LEGUMES E CHAMPIGNON

Sugestão de Fernanda Carreira (Loja Bracet)

Ingredientes:

Um pacote de macarrão para yakisoba, de 1 kg

8 xícaras de legumes variados cortadinhos: brócolis americano; abobrinha, cenoura, ervilhas (petit pois) , vagem macarrão e uns pedacinhos de repolho.

1 vidro de cogumelos

Pimentão cortado em quadrados, a gosto.

Molho SHOYU

Como preparar:

Cozinhar o macarrão conforme as instruções da embalagem. Fazer um refogado com alho, óleo, cebola, salsa e cebolinha. Fritar um pouco os legumes neste refogado e depois deixá-los cozinhar ao vapor , em fogo baixo. Se quiser, pode colocar a cenoura já cozida, mas se estiver cortada bem pequena, cozinha fácil. Misturar os legumes ao macarrão.

Para complementar a sugestão de uma sobremesa que combina bem e é fácil de fazer: bananas cozidas ao forno. Colocar uma calda de chocolate. Pode-se fazer ou se preferir, usar leite condensado chocolado ou Nutela.