

# Yakimeshi - arroz temperado a moda chinesa

De [MixdeSabores](#)



Fazer entrar no Japão vocês, é bom super a receita



Type:Prato Principal

Número de doses:2 porções

Preparação:10 min

Cozedura:25 min

Pronto em:35 min

Dificuldade:Muito Fácil

## Ingredientes

2 xícaras (chá) de [arroz](#) cru agulhinha, lavado e escorrido

1 [cebola](#) picadinha

2 colheres (sopa) de óleo

4 xícaras (chá) de água

100 g de [presunto](#) picado em cubos

2 ovos

50 g de [vagem](#) cortadas

1 [cenoura](#) ralada

2 colheres (sopa) de cebolinha picada

sal ou ajinomoto a gosto

# Preparação

## Passo 1

Doure o alho no óleo e acrescente o arroz lavado e escorrido.

## Passo 2

Acrescente a água e deixe cozinhar em fogo baixo e com a panela semi tampada até secar a água e reserve depois de pronto.

## Passo 3

Jogue em uma frigideira a cebola, um fio de óleo, a cenoura a vagem e o presunto e doure até ficar ao dente.

## Passo 4

Em outra panela faça os ovos mexidos e acrescente a cebolinha.

## Passo 5

Misture tudo ao arroz e sirva quente.

<https://pt.petitchef.com/receitas/prato-principal/yakimeshi-arroz-temperado-a-moda-chinesa-fid-138237>



São Paulo, SP, 31 de Janeiro de 2018

Mkmouse