

SOBÁ

INGREDIENTES

600 g de miolo da agulha (cortado em tiras)
1 pacote de 500 g de macarrão para sobá ou yakissoba
2 copos de água
4 ovos
cheiro-verde a gosto
shoyu
alho
cebola
tempero em pó
sal
pimenta
margarina

MODO DE PREPARO

Refogue a carne junto com a cebola, alho, tempero em pó, pimenta e sal.

Depois de pronta, acrescente dois copos de água, deixe engrossar um pouco e acrescente o molho shoyu a gosto.

Em uma frigideira antiaderente, coloque a margarina e faça cada ovo batido separadamente.

Depois de pronto, é só cortar bem fininho.

Esquente a água e, quando começar a borbulhar, coloque o macarrão (o tempo de preparo vai de acordo com cada marca).

Em seguida monte o prato, colocando o macarrão escorrido, a carne com o molho e, por último, o ovo e o cheiro-verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18316-soba.html>