SOPA DE MISSÔ (TONJIRU)

INGREDIENTES

400 g de pernil fatiado fino

1l e 500 ml de água

2 sachês de tempero de peixe bonito

1 cenoura pequena

1 batata pequena

1 nabo pequeno

1 cebola

4 colheres (sopa) de pasta de soja (miso)

azeite para refogar a carne

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda, refogue a carne.

Acrescente a água, a batata, a cenoura e o nabo.

Adicione os sachês de tempero de peixe bonito (10 g cada) e deixe ferver por uns 5 minutos.

Acrescente o miso e deixe fervendo até cozinhar os ingredientes.

Sirva com cebolinha e arroz.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21595-sopa-de-misso-tonjiru.html