

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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