

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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