

SOBÁ SIMPLES

INGREDIENTES

1 pacote macarrão para udon
1 pedaço pequeno (50 g) de gengibre
8 ovos
1 maço cebolinha
300 g carne de porco (lombo, copa ou pernil magro)
1 envelope de tempero a base de peixe bonito
1 tablete caldo de carne
1 tablete caldo de frango
shoyu
óleo de gergelim torrado

MODO DE PREPARO

CALDO:

Caldo:Ferva 5 litros de água (guarde o nível inicial na panela, pois irá completar durante o processo).
Quando estiver quase fervendo, coloque os caldos de galinha, de carne e o tempero a base de peixe bonito.
Corte o gengibre em fatias de uns 4 mm de grossura e acrescente ao caldo.
Coloque 8 colheres d sopa de shoyu.
Coloque a carne para cozinhar no molho.
Frite os ovos, um a um, meio mexidos (coloque em uma xícara e de uma só mexida com um garfo até quebrar a gema), reserve.
Após 1 hora de cozimento do molho, retire a carne e coloque para esfriar.
Fatie a carne em pequenas fatias de, mais ou menos, 3 mm de largura, reserve.
Espere mais 30 minutos de cozimento do caldo.
Corte os ovos reservados em tiras finas.
Frite a carne no óleo de gergelim torrado, temperado com 6 colheres de shoyu, até secar o shoyu.
Corte a cebolinha em pedacinhos pequenos.
Cozinhe o macarrão "al dente", escorra debaixo de água fria.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque o macarrão na cumbuca e acrescente 3 conchas do caldo, escorra na própria panela do caldo (que ainda está no fogo baixo cozinhando).

Repita o processo mais uma vez.

Coloque por cima, uma porção de cebolinha, de ovos fatiados e os pedaços da carne.

Complete a cumbuca com 3 conchas do caldo.

Gengibre e shoyu a gosto e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26215-soba-simples.html>