

TONJIRU (SOPA DE MISSÔ COM CARNE DE PORCO)

INGREDIENTES

300 g de carne de porco em filés bem finos

5 cm de daikon (nabo) descascado

1 cenoura média descascada

1/2 gobô (raiz de bardana) bem lavada

2 batatas médias descascadas

1/2 pacote de konnyaku (massa de batata cozida) pré fervida por 1 minuto

1 colher (sopa) de óleo de gergelim ou óleo normal

20 g de tempero de peixe bonito

2 colheres (sopa) de saquê (opcional)

4 a 5 colheres (sopa) de missô (depende muito da qualidade do missô), a cada colher adicionada prove o sabor

cebolinha verde picada a gosto

pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Frite a carne de porco com o óleo de gergelim.

Adicione 5 g de hondashi junto com o saquê.

Adicione 1 litro e 500 ml de água e o restante do tempero de peixe bonito

Acrescente os demais ingredientes, cortados em tamanhos médios.

Deixe cozinhar.

Com uma peneira, vá dissolvendo o missô diretamente no caldo para que os pedaços de soja não se juntem ao caldo.

Sirva em tigelas e coloque a cebolinha picada por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26313-tonjiru-sopa-de-misso-com-carne-de-porco.html>