

SOBA VEGETARIANO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão de sobá

1 e 1/2 xícara de shoyu

sal a gosto

1 e 1/2 xícaras de vinagre escuro

gengibre a gosto

8 ovos

1 colher de amido de milho

10 folhas de cebolinha verde

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão de soba numa panela grande, somente com 2 litros de água e uma pitada de sal.

Depois de pronto, reserve e escorra na hora de preparar o prato.

Rale um pouco de gengibre e reserve.

Faça o caldo numa panela pequena/média com 1 litro de água, sal a gosto, vinagre e o gengibre ralado a gosto.

Mexa tudo e deixe esquentar, depois de quente tampe a panela e reserve.

Os ovos pode fazer como se faz um omelete, quebre todos eles em um recipiente com uma colher de sal e amido de milho.

Mexa tudo e frite numa frigideira grande com um pouco de óleo/azeite, depois espere esfriar, enrole e corte em tiras. Reserve

Corte as 10 folhas de cebolinha e reserve.

Escorra o macarrão, coloque na tigela, cubra com o caldo, ponha os ovos e a cebolinha a gosto e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39749-soba-vegetariano.html>