

MISSOSHIRO COM MACARRÃO INSTANTÂNEO, KANI KAMA E MINI MILHO

INGREDIENTES

- 1 litro de água
- 2 colheres de sopa cheias de massa de soja (missô)
- 1 latinha de mini milho
- 3 kani kama cortados em tiras ou cubos
- 1 envelope de hondashi (tempero em pó sabor de peixe)
- 1/2 pacote de macarrão instantâneo (será cozinhado a parte e sem o tempero)
- Cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar a água para ferver.

Antes de ferver vá acrescentando a massa de soja e mexa bem (pode acrescentar aos poucos e provar, não precisam ser exatamente 2 colheres de sopa).

Acrescentar o hondashi, o kani kama e o mini milho.

Assim que estiver fervendo, dê uns 2 minutinhos e já pode desligar e servir.

Coloque um pouco de macarrão instantâneo já pronto no fundo da "cumbuca", complete com a sopa pronta e polvinhe cebolinha.

Está Pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39895-missoshiro-com-macarrao-instantaneo-kani-kama-e-mini-milho.html>