

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