

# SOBÁ DA EMÍLIA

## INGREDIENTES

01k de macarrão talharim

1 kg de filé de carne de porco cortado em cubos

1/2 dúzia de ovos

5 litros de água

1 maço de cebolinha

1 tablete de caldo de galinha

1 tablete de caldo de carne

1 tablete de caldo de bacon

1 copo americano de shoyu

1 sachê de hondashi

100 g de gengibre descascada e batida no liquidificador

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem: Em uma cumbuca coloque um pouco de macarrão, cubra com um pouco da carne de porco, um pouco do omelete, um pouco de cebolinha. Repita as camadas e por cima coloque o caldo bem quente.

Gengibre a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40581-soba-da-emilia.html>