

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 descascado e batido 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>