

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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