

Tonjiru

Sopa de misô com carne de porco

*Alessandra
Sudou*





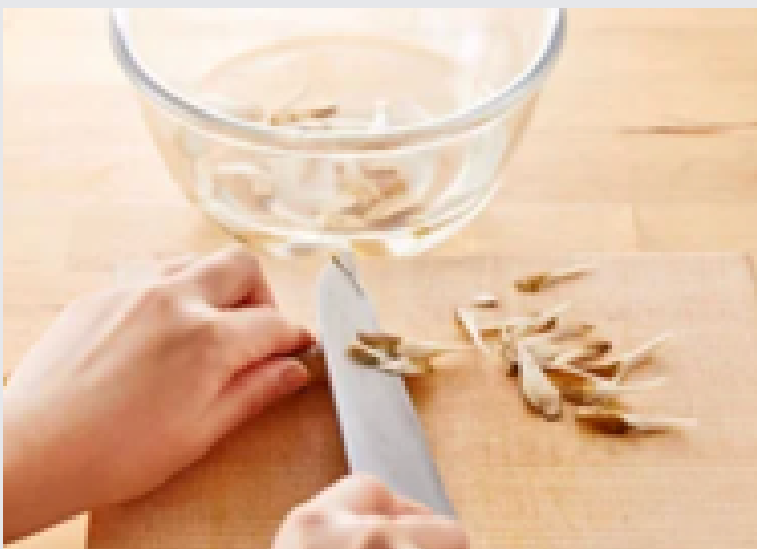
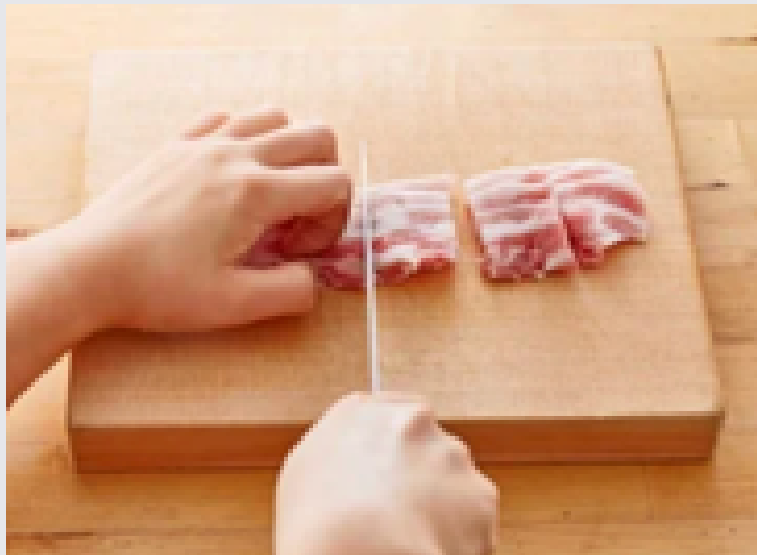
Ingredientes

- 200g de carne de porco em filés bem fino
- 7 cm de daikon (nabo) descascado
- 1 cenoura média descascada
- 1/2 gobô (raiz de bardana) bem lavada
- 1 aburaage (tofu frito)
- 1 konnyaku pequeno (massa gelatinosa feita de batata) pré fervido por 1 minuto
- Cebolinha picada (negi) a gosto
- 4 colheres de sopa de misô (acrescentar conforme o gosto)
- 1 L 500 ml de água
- 20 g de hondashi

Modo de Preparar



1. Por a água no fogo e colocar primeiro os ingredientes que demoram mais para cozinhar.
2. Colocar a carne e ir retirando cuidadosamente a espuma escura que ela vai soltando.
3. Acrescentar o resto dos ingredientes, o hondashi e deixar cozinhando um pouco.
4. Por fim, acrescentar o misô (antes de colocar diluir em um pouco de água para que não fique empelotado) .
5. Na hora de servir colocar o negi por cima e bom apetite.





- Tempo de preparo :
20 minutos
- Rendimento : 4 porções
- Dificuldade : Fácil