



Receita de Sopa vietnamita de carne com macarrão

Por Maria Clara

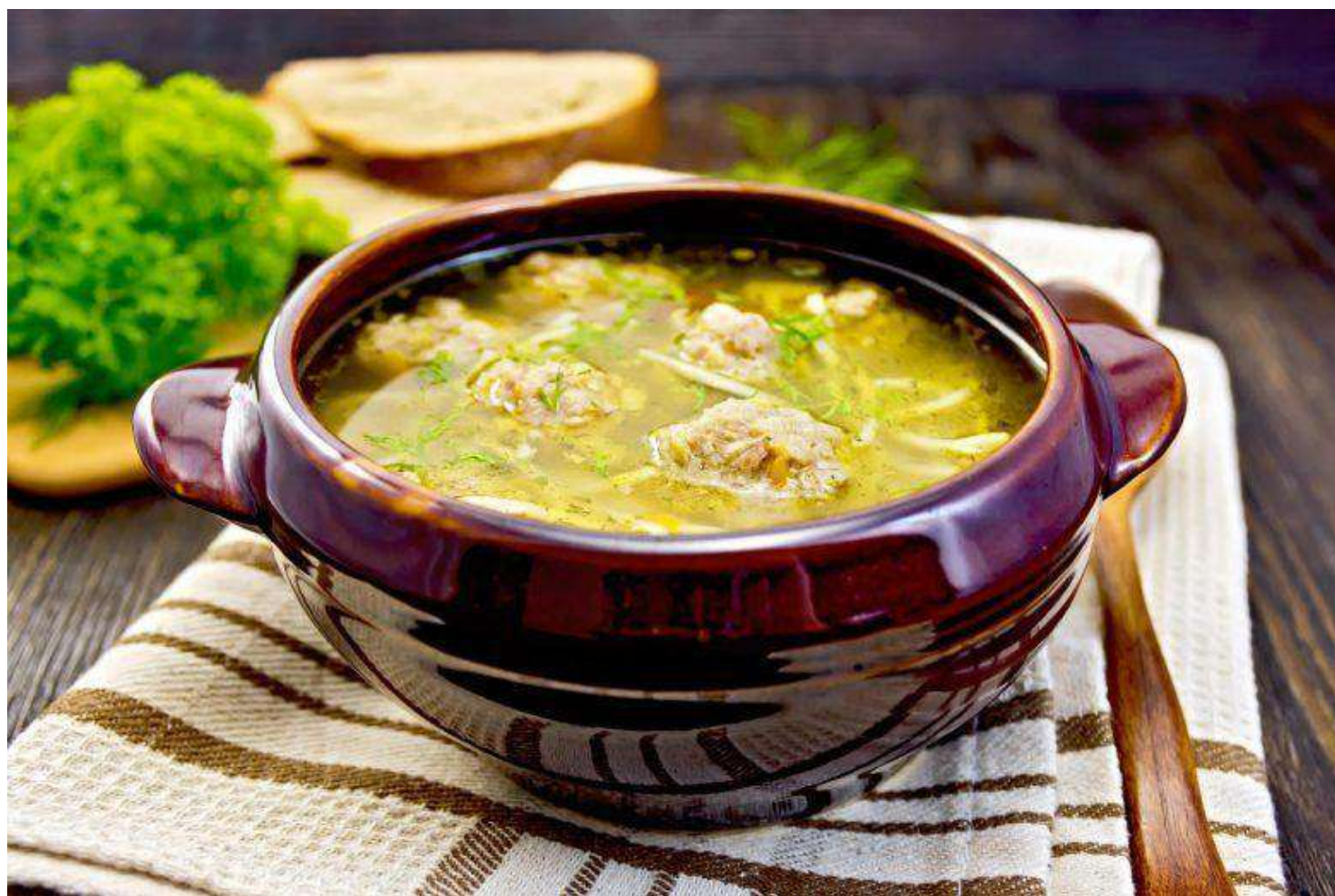


Foto: Freepik

Ingredientes

- 100 g de macarrão de arroz

- 1,4 litro de água fria
- 1 litro de caldo de carne
- 1 pedaço de raiz de gengibre, picada
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1 pimentão vermelho, picado
- 225 g de carne bovina (coxão mole), cortada em fatias bem finas
- 1 bom punhado de folhas de manjeriço frescas
- 1 punhado de coentro fresco picado
- 100 g de broto de feijão
- 4 cebolinhas, bem picadas
- 4 gomos de limão
- Molho de pimenta (opcional)
- Molho de ostra (opcional)

Modo de preparo

- Deixe o macarrão de molho em água fria por 30 minutos.
- Em uma panela grande, coloque água para ferver, despeje o macarrão e cozinhe por 3 a 5 minutos, não cozinhe demais.
- Escorra, passe na água fria.

- Reserve.
- Em uma panela, misture o caldo de carne, o gengibre, o sal e o pimentão vermelho.
- Deixe que ferva, abaixe o fogo e cozinhe durante 15 minutos.
- Em 4 tigelas para sopa, arrume porções iguais do macarrão cozido.
- Por cima das porções, coloque as fatias de carne crua.
- Com uma concha, despeje o caldo quente sobre o macarrão e a carne.
- Decore com pedaços de limão, folhas de manjeriço, coentro, brotos de feijão e cebolinha.
- Sirva com o molho de pimenta e o molho de ostra.

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 60 minutos

 **Sopas e Caldos**