

SOPA DE MISO COM FRANGO E NOODLES DE ARROZ



CONFEÇÃO

1. Coloque a cebola, o alho e o gengibre na taça, com a lâmina picadora e programe velocidade 12, durante 1 minuto.
2. Substitua a lâmina pelo acessório misturador e acrescente o azeite e o sal. Selecione o programa de cozedura lenta P1.
3. Junte os pedaços de frango e o miso e selecione novamente o programa de cozedura lenta P1.
4. Coloque os restantes ingredientes (exceto os noodles) e selecione o programa de cozedura lenta P2.
5. Quando faltarem 3 minutos para terminar o programa, junte os noodles.
6. Sirva bem quente.

INGREDIENTES

- 2 PEITOS DE FRANGO CORTADOS AOS CUBOS
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 COLHER DE SOPA DE GENGIBRE PICADO
- 1 COLHER DE SOPA DE MISO DE ARROZ
- 120 ML DE BRANCO VINHO 1 L DE ÁGUA
- 6 COGUMELOS SHIITAKE
- 40 G DE COGUMELOS ENOKI
- 50 G DE COGUMELOS SHIMEJI
- 2 FOLHAS DE KALE
- 1/2 CENOURA CORTADA ÀS RODELAS
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL MARINHO
- 1/4 DE MALAGUETA VERMELHA
- 2 NINHOS DE NOODLES DE

