

Pho chay vietnamita vegetariano

Tempo total **60 Mins.** 20 Mins. Tempo de preparação **40 Mins.** Tempo de confeção

INGREDIENTES

10 Porções

Para o prato:

- 500 g** de tofu cortado em cubos (aproximadamente 1 x 1 cm)
- 200 g** de cenoura cortada em tiras finas
- 200 g** de cogumelos shiitake fatiados
- 300 g** de noodles de arroz seco

Para o caldo:

- 50 ml** de óleo vegetal
- 150 g** de cebola cortada em rodelas
- 50 g** de gengibre cortado em rodelas
- 3 litro** de caldo de legumes
- 15 g** de alho (3 dentes) bem picado
- 100 g** de daikon cortado em pedaços
- 4** vagens de anis estrelado
- 4** vagens de cardamomo
- 4** paus de canela
- 200 ml** [Kikkoman Molho de Soja Tamari Fermentado Naturalmente Isento de Glúten](#)

Guarnição:

- 200 g** de rebentos de feijão mungo
- 100 g** de cebolinha, em fatias finas
- 10** raminhos de coentros
- 10** gomos de lima

PREPARAÇÃO

Passo 1

Aqueça o óleo vegetal numa panela grande e refogue a cebola e o gengibre durante 1 a 2 minutos. Adicione o caldo de legumes e junte o alho, o daikon, o anis estrelado, o cardamomo e a canela. Cozinhe em lume brando durante cerca de 30 minutos para permitir que os sabores se desenvolvam. Coe o caldo para remover as especiarias e os legumes e, em seguida, volte a colocá-lo na panela. Adicione o Molho de Soja Kikkoman sem Glúten.

Passo 2

Adicione o tofu, a cenoura e os cogumelos shiitake e cozinhe em lume brando durante cerca de 10 minutos.

Passo 3

Cozinhe os noodles de arroz separadamente, de acordo com as instruções da embalagem, escorra e enxague em água fria.

Passo 4

Divida os noodles por tigelas, regue com o caldo quente com os legumes e o tofu e sirva com os rebentos de feijão mundo, cebolinhas, coentros e um gomo de lima.