



ELABORACIÓ

INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 200 g de farina d'arròs
- 100 g de farina de blat de moro
- 3 ous
- Brou vegetal
- Un tros de col verda
- 100 g d'algues remullades
- 100 g de bolets
- Un tros de gingebre
- 1 llima
- Salsa de soja sense gluten

1. Per fer la pasta, barrejar les dues farines i tamisar-les.
2. Batre i incorporar els ous.
3. Amassar-ho fins fer-ne una bola.
4. Tapar-la i deixar-la reposar uns 30 minuts a la nevera.
5. Tallar la col, els bolets i les algues a tires.
6. Bullir-ho al brou vegetal.
7. Afegir el gingebre, la soja i deixar-ho bullir un minut.
8. Estirar la pasta amb un rodet i fer-ne tallarines gruixudes.
9. Escórrer-los i afegir-los a la sopa dels vegetals.
10. Condimentar-ho amb unes gotes de suc de llima i servir.

NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

