

# Pho vegetariano vietnamita

Tempo totale **60 Min** 20 Min Tempo di preparazione **40 Min** Tempo di cottura

## INGREDIENTI

10 Porzioni

### Per il piatto:

- 500 g** di tofu, a cubetti (circa 1 x 1 cm)
- 200 g** di carote, tagliate alla julienne
- 200 g** di funghi shiitake, tagliati a fette
- 300 g** di noodles di riso, secchi

### Per il brodo:

- 50 ml** di olio vegetale
- 150 g** di cipolla, affettata
- 50 g** di zenzero, affettato
- 3 l** di brodo vegetale
- 15 g** di aglio (3 spicchi), tritato finemente
- 100 g** di daikon, tagliato a pezzi
- 4** baccelli di anice stellato
- 4** baccelli di cardamomo
- 4** stecche di cannella
- 200 ml** [Salsa di Soia Tamari a Fermentazione Naturale Senza Glutine Kikkoman](#)

### Per guarnire:

- 200 g** di germogli di soia
- 100 g** di cipollotto, affettato finemente
- 10** rametti di coriandolo
- 10** spicchi di lime

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Scaldare l'olio vegetale in una pentola grande e saltare la cipolla e lo zenzero per 1–2 minuti. Versare il brodo vegetale e aggiungere l'aglio, il daikon, l'anice stellato, il cardamomo e la cannella. Far sobbollire delicatamente per circa 30 minuti per far sviluppare i sapori. Filtrare il brodo per eliminare spezie e verdure, quindi rimetterlo nella pentola. Aggiungere la Salsa Tamari Senza Glutine Kikkoman.

### Passaggio 2

Aggiungere il tofu, le carote e i funghi shiitake e cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti.

### Passaggio 3

Cuocere i noodles di riso separatamente seguendo le istruzioni sulla confezione, quindi scolarli e sciacquarli sotto l'acqua fredda.

### Passaggio 4

Distribuire i noodles nelle ciotole, versarvi sopra il brodo caldo con le verdure e il tofu, e servire completando con i germogli di soia, il cipollotto, il coriandolo e uno spicchio di lime.