

Bowl de massa de arroz com marisco e molho poke

Tempo total **30 Mins.**

INGREDIENTES

10 Porções

Recheio:

1 kg	de mistura de frutos do mar
3	abacates
500 ml	<u>Kikkoman Molho para Poke Bowls</u>
800 g	noodles de arroz
1	cebola roxa
2	mangas
2	pepinos
	Opcional: 300 g milho doce enlatado
50 ml	de sumo de lima
	Sal e pimenta a gosto
Para servir:	
250 g	de cebolinha picada

PREPARAÇÃO

Passo 1

Bowl: Tempere os frutos do mar com sal e pimenta, regue com o sumo de lima e aloure-os ligeiramente em lume muito alto. Corte os pepinos ao meio e em rodela e a cebola em anéis finos. Descasque e corte em cubos os abacates e as mangas. Opcional: escorra o milho. Cozinhe os noodles de arroz de acordo com as instruções da embalagem e, em seguida, corte-os em pedaços mais pequenos.

Para servir: Misture os noodles e os legumes numa tigela, adicione os frutos do mar e o molho poke Kikkoman e sirva com cebolinhas.