

# Esparguete com beterraba teriyaki e queijo creme de cabra

## INGREDIENTES

10 Porções

### Para a massa:

**800 g** de beterraba, cozinhada  
e descascada  
Óleo vegetal

**150 ml** Kikkoman Molho Wok -  
Teriyaki

**200 g** de chalotas, picadas

**1 litro** de sumo de beterraba

**250 g** manteiga

Sal

Pimenta

**1 kg** de esparguete, não  
cozido

**200 g** de acelga

### Para os toppings:

**100 g** de miolo de noz, tostado  
e picado

**300 g** de queijo creme de cabra

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Corte a beterraba em pedaços pequenos, salteie num pouco de óleo e adicione o Molho Wok Kikkoman - Teriyaki. Mantenha quente até ao momento de servir.

### Passo 2

Salteie as chalotas num pouco de óleo e adicione o sumo de beterraba. Deixe ferver, junte a manteiga e tempere com sal e pimenta. Cozinhe o esparguete al dente de acordo com as instruções da embalagem e adicione-o ao sumo de beterraba. Cozinhe durante mais 1-2 minutos até o sumo engrossar ligeiramente. Adicione a acelga e mexa. A acelga deve ainda estar um pouco rija.

### Passo 3

Enrole o esparguete em espirais e sirva nos pratos. Disponha a beterraba teriyaki à volta e cubra com o miolo de noz picado e o queijo de cabra esfarelado.