

# Noodles de arroz vietnamitas com tofu e cenoura

Tempo total **25 Mins.** 15 Mins. Tempo de preparação 10 Mins. Tempo de confeção

## INGREDIENTES

10 Porções

### Para o prato:

- 1,5 kg** de noodles de arroz, cozidos e arrefecidos
- 100 ml** de óleo de colza
- 600 g** de tofu fumado, cortado em cubos (aprox. 1 x 1 cm)
- 30 g** de alho, bem picado
- 500 g** de cenoura, cortada em palitos finos
- 300 g** de ervilhas-tortas
- 500 ml** [Kikkoman Molho de Sésamo](#)
- 200 g** de pepino, cortado ao meio e fatiado

### Guarnição:

- Cebolinha, parte verde, picada grosseiramente
- 30 g** de coentros
- 25 g** de sementes de sésamo pretas
- 25 g** de sementes de sésamo brancas tostadas
- 10** gomos de lima

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Aqueça o óleo de colza numa frigideira e frite o tofu durante 2 a 3 minutos até ficar dourado. Adicione o alho, a cenoura e as ervilhas e frite durante mais 2 a 3 minutos até os legumes ficarem ligeiramente macios, mas ainda crocantes.

### Passo 2

Adicione os noodles e o Molho de Sésamo Kikkoman e misture bem até que todos os ingredientes estejam uniformemente revestidos.

### Passo 3

Adicione as fatias de pepino. Divida entre as tigelas, decore com a cebola verde e os coentros, polvilhe com as sementes de sésamo e sirva com os gomos de lima.