

Noodles soba com ragu de funcho

Tempo total **60 Mins.** 30 Mins. Tempo de preparação 30 Mins. Tempo de confeção

INGREDIENTES

10 Porções

Para os noodles:

900 g de massa de trigo sarraceno

25 ml de azeite

2 g de pimenta preta

Para o ragú:

400 g de caju

50 ml de óleo de colza

450 g de chalotas picadas

1 kg de funcho aos cubos (2 x 2 cm)

350 g de tomate cherry cortados ao meio

10 g de malagueta picada

60 g de polpa de tomate

400 ml de vinho tinto vegan

30 ml de xarope de agave

50 ml Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente

2 g de pimenta preta moída

For garnishingPara decorar:

5 g de ervas para guarnição (por exemplo, folhas de funcho, rebentos de ervilha ou salsa)

PREPARAÇÃO

Passo 1

Coza os noodles de acordo com as instruções da embalagem (cerca de 4 minutos em água com sal). Escorra e passe por água fria. Misture com o azeite, volte a colocar no tacho e tempere com a pimenta preta acabada de moer.

Passo 2

1. Torre os caju numa frigideira seca até ficarem dourados.

Passo 3

1. Aqueça o óleo de colza numa caçarola e frite as chalotas durante 5 minutos até ficarem douradas. Em seguida, adicione o funcho e a malagueta e frite em lume médio durante mais 5-10 minutos até ficarem macios. Adicione o puré de tomate, o molho de soja Kikkoman, os caju torrados, os tomates cherry cortados ao meio e o xarope de agave e frite durante cerca de 1 minuto. Adicione o vinho, deixe ferver e cozinhe em lume brando durante cerca de 2 minutos. Tempere com sal e pimenta e mexa.

Passo 4

1. Sirva o ragu com a massa cozinhada e decore com as ervas frescas.