

Orecchiette com couve kale, amêndoas e burrata

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

INGREDIENTES

10 Porções

Para a couve:

- 20 g** de dentes de alho, descascados
- 600 g** de couve kale, limpa e lavada
- 80 ml** de óleo de girassol
- 100 ml** de sumo de limão
- 125 ml** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
- 125 ml** Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão
- 100 ml** de azeite virgem extra
- Para a massa:**
- 900 g** de orecchiette
- Para os toppings:**
- 100 g** de manteiga sem sal
- 100 g** Kikkoman Panko – pão ralado crocante estilo Japonês
- 5 g** de sal
- 50 g** de amêndoas torradas
- 900 g** de burrata fresca (10 pedaços)
- 25 g** de folhas de manjeriço
- 25 g** de cebolinho

PREPARAÇÃO

Passo 1

Derreta a manteiga numa frigideira pequena e, em seguida, adicione o Panko Kikkoman e o sal. Torre durante 2-3 minutos, mexendo, até ficar dourado. Rale finamente 5 g de alho. Adicione o alho ralado nos últimos 30 segundos de fritura. Coloque a mistura de panko em papel de cozinha para remover o excesso de gordura e reserve até estar pronta a utilizar.

Passo 2

Corte o restante alho em pedaços. Rasgue as folhas de couve em pedaços mais pequenos. Aqueça o óleo numa caçarola ou numa frigideira inclinada em lume médio. Adicione o alho e a couve e deixe fritar durante 5-6 minutos.

Passo 3

Coza a massa de acordo com as instruções da embalagem. Em seguida, adicione-a à frigideira com a couve. Tempere com o sumo de limão, o molho de soja Kikkoman, o Kikkoman Ponzu Limão e o azeite.

Passo 4

Salteie durante 1-2 minutos e, em seguida, sirva nos pratos.

Passo 5

Decore o prato com as amêndoas, a burrata, as folhas de manjeriço, o cebolinho e o panko.