

Orecchiette com couve kale, amêndoas e burrata

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

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	<u>Kikkoman Molho de Soja</u> <u>Fermentado</u> <u>Naturalmente</u>

125 ml	<u>Kikkoman Molho de Soja</u> <u>Ponzu Limão</u>
100 ml	de azeite virgem extra

Para a massa:

900 g	de orecchiette
--------------	----------------

Para os toppings:

100 g	de manteiga sem sal
100 g	<u>Kikkoman Panko – pão</u> <u>ralado crocante estilo</u> <u>Japonês</u>
5 g	de sal
50 g	de amêndoas torradas
900 g	de burrata fresca (10 pedaços)
25 g	de folhas de manjericão
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 manjericão, o cebolinho e o panko.