

Pad Thai com boletos-do-larício e brócolos

Tempo total **60 Mins.** 35 Mins. Tempo de preparação **5 Mins.** Tempo de confeção **20 Mins.** Tempo de Espera

INGREDIENTES

10 Porções

Para os noodles:

- 2 kg** de noodles de arroz
- 100 ml** de óleo vegetal, para fritar
- 400 g** de brócolos rebentos, cortados em pedaços grandes
- 600 g** de boletos-do-larício
- 30 g** de alho, cortado em fatias finas
- 100 g** de rebentos de soja

Para a marinada:

- 150 ml** [Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão](#)
- 50 ml** [Kikkoman Tempero para Arroz de Sushi](#)
- 50 g** de açúcar mascavado
- 30 ml** de sumo de lima
- 50 g** de polpa de tamarindo
- 10 g** de flocos de malagueta

Para servir:

- 100 g** de cebolinho, cortado em anéis finos
- 100 g** de coentros, folhas escolhidas
- 200 g** de amendoins, torrados e salgados
- 3** limas, cortadas em gomos

PREPARAÇÃO

Passo 1

Demolhe os noodles em água morna abundante durante cerca de 30 minutos, depois escorra bem.

Passo 2

Para a marinada, misture o Kikkoman Ponzu Limão, o Tempero para Arroz de Sushi Kikkoman, o açúcar, o sumo de lima, a polpa de tamarindo e os flocos de malagueta.

Passo 3

Aqueça o óleo vegetal numa frigideira grande ou wok. Salteie os brócolos e os cogumelos durante 1–2 minutos. Junte o alho e mexa para envolver. Adicione os noodles e os rebentos de soja e salteie por mais 2–3 minutos. Adicione a marinada e misture bem.

Passo 4

Divida pelos pratos, cubra com o cebolinho, os coentros e os amendoins, e decore com os gomos de lima.