KIKKOMAN

Penne arrabiata com molho de tomate e malagueta

Tempo total **35 Mins.** **10 Mins.** Tempo de preparação **25 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
2.223 kJ / 528 kcal

Gorduras totais: **18,5 g** Proteína: **21,1 g**
Hidratos de carbono: **67,3 g**

INGREDIENTES

4 Porções

2	mini pimentos vermelhos (ou 1 pimento vermelho)
200 g	de tomates pequenos com a parte superior verde
2 colheres de sopa	de azeite
2 colheres de sopa	de açúcar mascavado (ou 1 colher de chá de Tempero Doce Kikkoman Mirin)
75 ml	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
2	dentes de alho
3 colheres de sopa	de polpa de tomate
2 colheres de chá	Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi
600 g	de tomates picados (enlatados)
40 g	de pinhões
300 g	de massa, por exemplo, penne, rigatoni ou tortiglioni
0,25 punhado	de manjericão
80 g	de parmesão

PREPARAÇÃO

Passo 1

2 mini pimentos vermelhos (ou 1 pimento vermelho) - **200 g** de tomates pequenos com a parte superior verde - **1 colheres de sopa** de azeite - **1 colheres de chá** de açúcar mascavado (ou 1 colher de chá de Tempero Doce Kikkoman Mirin) - **2 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
Pré-aqueça o forno a 200˚C. Corte o pimento vermelho em anéis. Misture com os tomates, o óleo, o açúcar e o Molho de Soja Kikkoman. Espalhe num pequeno tabuleiro de forno e asse no forno pré-aquecido durante 10-15 minutos até os tomates começarem a rebentar.

Passo 2

2 dentes de alho - **3 colheres de sopa** de polpa de tomate - **1 colheres de sopa** de azeite - **2 colheres de chá** Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi - **600 g** de tomates picados (enlatados) - **1 colheres de chá** de açúcar mascavado (ou 1 colher de chá de Tempero Doce Kikkoman Mirin) - **40 g** de pinhões
Pique bem o alho e salteie com a polpa de tomate no óleo aquecido. Junte o molho Kikkoman Kimchi Chili, os tomates picados e o açúcar. Deixe ferver e, em seguida, cozinhe em lume brando, sem tampa, durante cerca de 10 minutos, mexendo de vez em quando. Pique grosseiramente os pinhões e asse-os numa frigideira antiaderente pequena até ficarem dourados.

Passo 3

300 g de massa, por exemplo, penne, rigatoni ou tortiglioni - **0,25 punhado** de manjericão - **3**

colheres de sopa Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **80 g** de parmesão
Prepare a massa de acordo com as instruções da embalagem, reservando alguma da água da massa quando a escorrer. Pique o manjericão e misture metade no molho. Tempere o molho com o Molho de Soja Kikkoman. Misture a massa com o molho, os pimentos assados e um pouco da água da massa reservada, e sirva nos pratos. Decore com os tomates assados, o restante manjericão e os pinhões. Rale o parmesão por cima e sirva.