KIKKOMAN

Ramen caprese com manjericão e mozzarella

Tempo total **20 Mins.** **10 Mins.** Tempo de preparação **10 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
3.623 kJ / 865 kcal

Gorduras totais: **63 g** Proteína: **28 g**
Hidratos de carbono: **42 g**

INGREDIENTES

2 Porções

30 g	de folhas de manjericão
1	dente de alho
2,5 colheres de sopa	de azeite
10 g	de pinhões
4	tomates médios
180 g	de mozzarella
0,5	abacate
200 g	de ramen
50 g	Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja)
4 colheres de chá	Kikkoman Marinada Teriyaki
540 ml	de água
15 g	de frutos secos misturados e picados, por exemplo, cajus
2 colheres de chá	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
1 pitada	de pimenta preta
	Um pouco de azeite

PREPARAÇÃO

Passo 1

20 g de folhas de manjericão - **1** dente de alho - **2,5 colheres de sopa** de azeite - **10 g** de pinhões
Pique o manjericão e reduza-o a puré com os alhos descascados, o azeite e os pinhões até ficar homogéneo.

Passo 2

4 tomates médios - **180 g** de mozzarella - **10 g** de folhas de manjericão - **0,5** abacate
Corte os tomates e a mozzarella em fatias de espessura uniforme (0,5-1 cm) e disponha-os em círculos em dois pratos. Pique o manjericão e polvilhe-o sobre a mistura de tomate e mozzarella. Corte a polpa do abacate em cubos e reserve.

Passo 3

200 g de ramen - **50 ml** Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja) - **4 colheres de chá** Kikkoman Marinada Teriyaki - **540 ml** de água
Prepare o ramen de acordo com as instruções da embalagem. Divida metade da Base de Sopa Ramen Kikkoman, metade da marinada teriyaki Kikkoman, metade do pesto do passo 1 e 270 ml de água quente em 2 tigelas e misture.

Passo 4

15 g de frutos secos misturados e picados, por exemplo, cajus - **2 colheres de chá** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **1 pitada** de pimenta preta - Um pouco de azeite
Adicione os noodles à sopa e disponha cuidadosamente o tomate e a mozzarella por cima, utilizando uma colher ou uma espátula, para que

não se desfaçam. Polvilhe o abacate e as nozes sobre o ramen e decore com o molho de soja Kikkoman, a pimenta preta e o azeite antes de servir.