

# Ramen caprese com manjeriço 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 manjeriço  
**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, cajú  
**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 manjeriço - **1** dente de alho - **2,5 colheres de sopa** de azeite - **10 g** de pinhões  
Pique o manjeriço 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 manjeriço - **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 manjeriço 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, cajú - **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.