KIKKOMAN

Ramen cremoso de carbonara

Tempo total **20 Mins.** **5 Mins.** Tempo de preparação **15 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
3.016 kJ / 718 kcal

Gorduras totais: **45,9 g** Proteína: **37,2 g**
Hidratos de carbono: **36,2 g**

INGREDIENTES

2 Porções

2	ovos
2	gemas de ovo
70 g	de parmesão ralado
80 g	de bacon
60 g	de couve-flor
40 g	de curgete
40 g	de pimentão vermelho
2 colheres de sopa	de azeite
2 colheres de chá	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
370 ml	de água quente
200 g	de ramen
3 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi
90 ml	Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja)
2 pitada	de pimenta preta
2 colheres de sopa	de cebolinho picado

PREPARAÇÃO

Passo 1

2 ovos - **2** gemas de ovo - **30 g** de parmesão ralado
Numa tigela, misture os ovos, as gemas e o parmesão.

Passo 2

80 g de bacon - **60 g** de couve-flor - **40 g** de curgete - **2 colheres de sopa** de azeite - **40 g** de pimentão vermelho - **2 colheres de chá** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **100 ml** de água quente
Corte o bacon em pedaços de 2 cm. Corte a couve-flor e a curgete em pedaços pequenos e o pimento vermelho em fatias finas. Aqueça o óleo numa frigideira, junte o bacon e a couve-flor e frite em lume brando. Quando o bacon estiver cozinhado, junte os pimentos e as curgetes e frite-os também. Deite 100 ml de água quente, deixe ferver e depois desligue o lume. Tempere com o molho de soja Kikkoman e reserve.

Passo 3

200 g de ramen - **3 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi - **90 ml** Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja) - **200 ml** de água quente
Prepare o ramen de acordo com as instruções da embalagem. Depois de cozinhado, adicione os noodles à mistura do passo 2, mexa e deixe repousar durante cerca de 3 minutos. Para a sopa, misture o Molho Kimchi Chili da Kikkoman, a Base para Sopa Ramen da Kikkoman e 270 ml de água quente numa tigela ou numa panela e mantenha

quente.

Passo 4

Adicione a mistura de ovos do passo 1 à frigideira do passo 2, aqueça cuidadosamente e desligue o lume assim que a mistura começar a engrossar.

Passo 5

40 g de parmesão ralado - **2 pitada** de pimenta preta - **2 colheres de sopa** de cebolinho picado
Divida a mistura do passo 4 em 2 tigelas.
Adicione a sopa do passo 3 à volta da mistura.
Decore com o restante parmesão, pimenta preta e cebolinho e sirva.