

# Ramen de gambas com manteiga de miso

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

Informação nutricional (por porção)  
**2.939 kJ / 701 kcal**

Gorduras totais: **47,2 g** Proteína: **22,2 g**  
Hidratos de carbono: **41,7 g**

## INGREDIENTES

### 2 Porções

|                           |                                                                                          |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>120 g</b>              | de gambas prontas a cozer                                                                |
| <b>1</b>                  | dente de alho                                                                            |
| <b>4 colheres de chá</b>  | de azeite                                                                                |
| <b>2 colheres de sopa</b> | <u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>                                    |
| <b>140 g</b>              | de milho doce (em lata)                                                                  |
| <b>1 colher de chá</b>    | de sal                                                                                   |
| <b>60 g</b>               | de cogumelos                                                                             |
| <b>60 g</b>               | de cogumelos ostra                                                                       |
| <b>75 g</b>               | de manteiga sem sal                                                                      |
| <b>120 g</b>              | de folhas de espinafres baby                                                             |
| <b>200 g</b>              | de ramen                                                                                 |
| <b>40 g</b>               | de miso branco                                                                           |
| <b>3 colheres de sopa</b> | <u>Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja)</u> |
| <b>540 ml</b>             | de água                                                                                  |

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

**120 g** de gambas prontas a cozer - **1** dente de alho - **4 colheres de chá** de azeite - **1 colher de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente  
Seque as gambas e pique bem o alho. Aqueça o azeite e o alho numa frigideira em lume brando. Quando o alho ficar perfumado, adicione as gambas, salteie e tempere com 1 colher de sopa de molho de soja Kikkoman.

### Passo 2

**140 g** de milho doce (em lata) - **1 colher de chá** de sal  
Aqueça o milho doce com um pouco de água e sal durante cerca de 1 minuto.

### Passo 3

**60 g** de cogumelos - **60 g** de cogumelos ostra - **25 g** de manteiga sem sal - **0,5 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente  
Corte os cogumelos em pedaços pequenos. Aqueça a manteiga numa frigideira. Adicione os cogumelos e salteie. Junte o molho de soja Kikkoman e, em seguida, retire da frigideira.

### Passo 4

**20 g** de manteiga sem sal - **0,5 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **120 g** de folhas de espinafres baby  
Derreta a manteiga na mesma frigideira. Adicione os espinafres e salteie até ficarem macios, depois tempere com o molho de soja Kikkoman.

### **Passo 5**

**200 g** de ramen - **40 g** de miso branco - **3 colheres de sopa** Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja) - **540 ml** de água

Prepare o ramen de acordo com as instruções da embalagem. Leve o miso, a Base de Sopa Ramen Kikkoman e 540 ml de água a ferver. Divida os noodles em duas tigelas e adicione a Base de Sopa Ramen Kikkoman. Disponha as gambas, o milho doce, os cogumelos e os espinafres no meio dos noodles.

### **Passo 6**

**30 g** de manteiga sem sal

Cubra o ramen com a restante manteiga em pequenos pedaços e sirva.