KIKKOMAN

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

120 g	de gambas prontas a cozer
1	dente de alho
4 colheres de chá	de azeite
2 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
140 g	de milho doce (em lata)
1 colheres de chá	de sal
60 g	de cogumelos
60 g	de cogumelos ostra
75 g	de manteiga sem sal
120 g	de folhas de espinafres baby
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

PREPARAÇÃO

Passo 1

120 g de gambas prontas a cozer - **1** dente de alho - **4 colheres de chá** de azeite - **1 colheres 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 colheres 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.