

# Ramen shoyu com pato em caldo intenso

Tempo total **60 Mins.** 25 Mins. Tempo de preparação **35 Mins.** Tempo de confecção

## INGREDIENTES

10 Porções

### Para o tare de shoyu:

<b>300 ml</b>	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
<b>100 ml</b>	de mirin
<b>60 ml</b>	de sake (opcional)
<b>20 g</b>	de kombu (alga seca)
<b>20 g</b>	de cogumelos shiitake secos
<b>10 g</b>	de gengibre fatiado
<b>10 g</b>	de alho (2 dentes), ligeiramente esmagados
<b>10 g</b>	de açúcar mascavado

### Para o ramen e as coberturas:

<b>10</b>	ovos, cozidos e cortados ao meio
<b>400 g</b>	de noodles para ramen secos
<b>800 g</b>	de peito de pato com pele
<b>3 litro</b>	de caldo de galinha
<b>100 ml</b>	de óleo de colza
<b>200 g</b>	de cogumelos shiitake fatiados
<b>400 g</b>	de couve chinesa baby cortada em quartos
<b>150 g</b>	de mini milho enlatado cortado ao meio
<b>30 ml</b>	Kikkoman Sesame Oil

**Para guarnição:**

<b>50 g</b>	de cebolinha, às rodela
<b>2</b>	folhas de algas nori, cada uma cortada em 10 bocados

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Coloque o Molho de Soja Kikkoman, o mirin e o sake numa panela. Adicione o kombu, os cogumelos secos, o gengibre, o alho e o açúcar. Aqueça em lume brando durante cerca de 10 minutos, sem deixar ferver. Reserve a tare durante cerca de 20 minutos e, em seguida, coe.

### Passo 2

Marine as metades dos ovos em parte da tare de shoyu.

### Passo 3

Cozinhe os noodles para ramen separadamente, de acordo com as instruções da embalagem. Faça cortes em cruz na pele dos peitos de pato. Coloque o pato com a pele virada para baixo numa frigideira fria e derreta lentamente a gordura em lume brando. Frite do lado da pele durante cerca de 6 minutos, depois vire e frite durante mais 2 minutos. Transfira para o forno e termine de cozinhar a 160 °C com calor superior/inferior durante 8 a 10 minutos. Deixe repousar brevemente e depois corte em fatias.

### Passo 4

Aqueça o óleo de colza numa frigideira e salteie os cogumelos shiitake, a couve chinesa e o mini milho durante 3 a 4 minutos, mexendo ocasionalmente. Coloque os noodles para ramen em tigelas. Adicione 2 a 3 colheres de sopa de tare de shoyu e o Óleo de Sésamo Kikkoman. Regue com uma porção do caldo quente. Adicione os legumes,

disponha as fatias de pato por cima e finalize com o ovo marinado. Sirva guarnecido com a cebolinha e as algas nori.