

Rigatoni com frango de churrasco coreano

Tempo total **25 Mins.** **5 Mins.** Tempo de preparação **20 Mins.** Tempo de confeção

INGREDIENTES

10 Porções

Para o frango:

750 g de coxas de frango
desossadas e sem pele,
cortadas em cubos

10 g de sal

150 ml de óleo de girassol

Para o molho de legumes:

15 g de dentes de alho,
cortados às rodelas

700 g de pasta de feijão preto

300 ml Kikkoman Molho de Soja
Fermentado
Naturalmente

100 g de pasta de gochujang

10 g de paprica fumada em pó

660 g de pak choi, picado
grosseiramente

780 g de pimentos vermelhos,
cortados em tiras finas

Para a massa:

750 g de rigatoni

Para servir:

30 g de sumo de lima

70 g de cebolinhas, cortadas
em fatias finas

30 ml Kikkoman Toasted
Sesame Oil

PREPARAÇÃO

Passo 1

Coza o rigatoni durante 12 minutos, de acordo com as instruções da embalagem.

Passo 2

Entretanto, tempere os cubos de frango com sal e reserve durante cerca de 2 minutos. Aqueça uma frigideira de fundo grosso, adicione o óleo de girassol e aloure o frango durante cerca de 2 minutos.

Passo 3

Adicione o alho e frite durante cerca de 1 minuto. Adicione a pasta de feijão preto, o molho de soja Kikkoman, a pasta de gochujang e o pó de paprica fumada. Cozinhe durante mais 3 minutos.

Passo 4

Adicione o pak choi e os pimentos vermelhos à frigideira e cozinhe durante cerca de 2 minutos. Junte o rigatoni cozinhado e cozinhe durante mais um minuto.

Passo 5

Sirva a massa em pratos fundos com o sumo de lima, a cebolinha fatiada e o óleo de sésamo Kikkoman.