KIKKOMAN

Fukuoka-Ramen clássico

Tempo total **20 Mins.** **20 Mins.** Tempo de preparação

Informação nutricional (por porção)
2.410 kJ / 576 kcal

Gorduras totais: **10 g** Proteína: **19 g**
Hidratos de carbono: **89 g**

INGREDIENTES

4 Porções

300 g	de massa ramen
80 g	de folhas de espinafre
2	ovos
180 g	de rebentos de bambu (em conserva)
2	alhos franceses
4 g	de folhas de alga marinha nori
20 g	de gengibre
2 colheres de chá	de sementes de sésamo
100 g	de porco assado
100 g	de peito de frango cozido
60 ml	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
18 ml	de molho de peixe
1 litro	de caldo dashi (alternativamente caldo claro)
	Pimenta

PREPARAÇÃO

Passo 1

Cozer a massa al dente e passar por água. Escaldar as folhas de espinafre durante 1 segundo e passar por água com gelo. Fazer um furo superficial na casca dos ovos, colocar em água a ferver e cozer durante 6 minutos para que ainda fiquem ligeiramente moles. Escorrer e passar por água fria.

Passo 2

Escorrer os rebentos de bambu. Cortar os alhos franceses e as algas marinhas em fatias finas. Descascar o gengibre e cortar em 4 fatias finas (uma para cada prato). Alourar o sésamo numa frigideira, mexendo sempre, até ficar dourado. Cortar o porco assado e o peito de frango em fatias.

Passo 3

Deitar 1 colher de sopa de Molho de Soja fermentado naturalmente e 1 colher de chá de molho de peixe em cada tigela de sopa previamente aquecida. Distribuir os ingredientes preparados e encher com o caldo a ferver. Por fim, descascar os ovos, cortar ao meio e juntar 1 metade de ovo a cada tigela. Temperar eventualmente com pimenta.