KIKKOMAN

Fusilli com molho de queijo e bolonhesa com molho de soja

Tempo total **45 Mins.** **45 Mins.** Tempo de preparação

INGREDIENTES

4 Porções

Para a bolonhesa com molho de soja:

200 g	de carne picada de vaca e porco
1 colheres de sopa	de azeite
200 ml	de caldo de galinha
4 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
2 colheres de sopa	de açúcar
3 colheres de chá	de fécula de batata
	Pimenta preta acabada de moer

Para o molho de queijo e a massa:

240 g	de massa Fusilli
2,5	caules de manjericão
400 g	de espargos verdes (aprox. 8 hastes)
80 g	de tomates cereja (aprox. 8 unidades)
2	chalotas
2 colheres de sopa	de azeite
80 ml	de vinho branco
80 g	de queijo Gorgonzola
160 ml	de caldo de galinha
160 g	de natas
	Pimenta preta acabada de moer

PREPARAÇÃO

Passo 1

Para a bolonhesa com molho de soja, saltear a carne picada em azeite quente. Adicionar o caldo de galinha, o molho de soja e o açúcar e deixar cozinhar brevemente. Misturar a fécula de batata com 4 colheres de chá de água fria, juntar ao molho e deixar ferver brevemente. Temperar o molho com pimenta e manter quente.

Passo 2

Preparar a massa Fusilli segundo as instruções na embalagem. Lavar o manjericão, enxugar com papel absorvente, arrancar as folhinhas e picar finamente.

Passo 3

Para o molho de queijo, lavar os espargos, descascar a parte inferior (um terço) e cortar diagonalmente os espargos em pedaços com 3-4 cm de comprimento. Lavar os tomates e cortar ao meio. Descascar as chalotas e cortar em cubos.

Passo 4

Saltear brevemente numa frigideira os espargos e os tomates em 1 colher de sopa de azeite quente, retirar e manter quente. Aquecer o restante azeite na frigideira, juntar as chalotas e saltear. Deitar vinho branco e deixar ferver. Cortar o queijo Gorgonzola em pedaços, juntar ao molho de queijo com caldo de galinha e natas, deixar o Gorgonzola derreter e temperar o molho com pimenta.

Passo 5

Juntar a massa Fusilli, os tomates e os espargos ao molho de queijo, misturar e dispor em pratos. Distribuir por cima a bolonhesa com molho de soja, decorar com pimenta e manjericão e servir.