

Massa Alfredo com frango e molho teriyaki

Tempo total **25 Mins.** Tempo de preparação **15 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)

2.880 kJ / 688 kcal

Gorduras totais: **31,9 g** Proteína: **47,7 g**

Hidratos de carbono: **51,8 g**

INGREDIENTES

4 Porções

500 g	de lombinhos de frango
120 g	<u>Kikkoman Molho Teriyaki Wok com Alho Assado</u>
1 colheres de sopa	<u>Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado</u>
1 colheres de sopa	de manteiga
200 g	de cogumelos shiitake (ou cogumelos à sua escolha)
1	cebola média
1	dente de alho
200 g	de tomates cherry
200 g	de natas
100 g	de queijo Pecorino
0,25 colheres de chá	de pimenta preta
0,25 colheres de chá	de pimenta caiena
500 g	de linguine (ou massa fresca tipo fita)
	Algumas folhas de manjericão

PREPARAÇÃO

Passo 1

500 g de lombinhos de frango - **4 colheres de sopa**

Kikkoman Molho Teriyaki Wok com Alho Assado **1 colheres de sopa** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado

Corte o peito de frango em cubos ou tiras e deixe marinar com o Molho Kikkoman Teriyaki Wok com Alho Assado durante cerca de 5 minutos. Aqueça o Óleo de Sésamo da Kikkoman num wok, frite o peito de frango por cerca de 8 minutos e retire.

Passo 2

1 colheres de sopa de manteiga - **200 g** de cogumelos shiitake (ou cogumelos à sua escolha) - **1** cebola média - **1** dente de alho - **200 g** de tomates cherry

Para o molho, aqueça a manteiga no wok. Corte os cogumelos em pedaços de aproximadamente 2 cm. Pique a cebola, pique bem o alho e refogue ambos com os cogumelos na manteiga aquecida durante cerca de 5 minutos. Adicione os tomates e refogue por mais 3 minutos.

Passo 3

200 g de natas - **4 colheres de sopa** Kikkoman Molho Teriyaki Wok com Alho Assado - **100 g** de queijo Pecorino - **0,25 colheres de chá** de pimenta preta - **0,25 colheres de chá** de pimenta caiena - **500 g** de linguine (ou massa fresca tipo fita)

Adicione as natas e o restante Molho Kikkoman Teriyaki Wok com Alho Tostado e deixe ferver. Rale o queijo Pecorino, misture-o ao molho e tempere com a pimenta preta e pimenta caiena. Cozinhe a massa de acordo com as instruções da embalagem.

Passo 4

Algumas folhas de manjericão

Misture o molho com a massa e o frango no wok,
disponha nos pratos, decore com o manjericão e
sirva.