

Massa cremosa com gochujang e kimchi

Tempo total **25 Mins.** **10 Mins.** Tempo de preparação **15 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)

2.193 kJ / 523 kcal

Gorduras totais: **22,3 g** Proteína: **15 g**

Hidratos de carbono: **65,4 g**

INGREDIENTES

4 Porções

2	dentes de alho
1 colheres	<u>Kikkoman Óleo de sopa</u> <u>Sésamo Tostado</u>
160 g	de kimchi (frasco)
200 g	de ervilhas-tortas
200 g	de natas
300 g	de penne ou mini penne
0,5 colheres	de pasta de gochujang de chá
2 colheres	de manteiga de amendoim
1 colheres	de xarope de ácer de chá
4 colheres	<u>Kikkoman Molho de Soja de sopa</u> <u>Fermentado</u> <u>Naturalmente</u>
	Fermentado
	Naturalmente Pimenta preta
2 colheres	de rodelas de cebolinha
de sopa	
2 colheres	de sementes de sésamo torradas

PREPARAÇÃO

Passo 1

2 dentes de alho - **1 colheres de sopa** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado - **160 g** de kimchi (frasco) - **200 g** de ervilhas tortas - **200 g** de natas Pique muito bem o alho e frite-o no Óleo de Sésamo Kikkoman aquecido num wok grande ou numa frigideira. Adicione o kimchi e as ervilhas-tortas (corte-as ao meio, se necessário) e frite rapidamente. Adicione as natas, deixe ferver e cozinhe em lume brando durante cerca de 5 minutos.

Passo 2

300 g de penne ou mini penne - **0,5 colheres de chá** de pasta de gochujang - **2 colheres de sopa** de manteiga de amendoim - **1 colheres de chá** de xarope de ácer - **4 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente Cozinhe a massa de acordo com as instruções da embalagem e reserve cerca de 100 ml da água da cozedura ao escorrer. Misture a água da cozedura com a pasta de gochujang, a manteiga de amendoim, o xarope de ácer e o Molho de Soja Kikkoman.

Passo 3

Pimenta preta - **2 colheres de sopa** de rodelas de cebolinha - **2 colheres de sopa** de sementes de sésamo torradas Adicione a massa e o molho aos legumes com natas no wok, misture rapidamente, tempere com a pimenta e disponha nos pratos. Decore a massa com as rodelas de cebolinha e as sementes de sésamo e sirva.