

Noodles udon teriyaki com cogumelos shiitake

Tempo total **30 Mins.** **15 Mins.** Tempo de preparação **15 Mins.** Tempo de confeção

INGREDIENTES

2 Porções

150 g	de cogumelos shiitake
3 colheres de sopa	de óleo de colza
1	cebola roxa, cortada em rodelas
100 g	de funcho, cortado em rodelas
2	dentes de alho picados
1	malagueta picada
30 g	de gengibre picado
125 g	de tomates cherry cortados ao meio
100 ml	de água ou caldo de legumes
300 g	de noodles udon (embalado a vácuo, cozido)
100 ml	<u>Kikkoman Molho Teriyaki Wok com Sésamo Tostado</u>
1 colher de sopa	<u>Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado</u>
2 colheres de sopa	de sementes de sésamo torradas

PREPARAÇÃO

Passo 1

3 colheres de sopa de óleo de colza - **1** cebola roxa, cortada em rodelas - **100 g** de funcho, cortado em rodelas - **150 g** de cogumelos shiitake. Aqueça o óleo de colza num wok grande e frite a cebola e o funcho durante 3 minutos, mexendo frequentemente. Corte os talos dos cogumelos shiitake e corte os maiores ao meio ou em quartos. Adicione ao wok e frite durante mais 2 minutos.

Passo 2

2 dentes de alho picados - **1** malagueta picada - **30 g** de gengibre picado - **125 g** de tomates cherry cortados ao meio - **100 ml** de água ou caldo de legumes. Adicione o alho, a malagueta, o gengibre e os tomates ao wok e frite por mais 2 minutos. Deglaceie com a água ou o caldo, tape e deixe cozinhar em lume brando por 5 minutos.

Passo 3

300 g de noodles udon (embalado a vácuo, cozido) - **100 ml** Kikkoman Molho Teriyaki Wok com Sésamo Tostado **1 colher de sopa** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado. Numa tigela com água quente, solte ligeiramente os noodles udon, retire-os e adicione-os ao wok. Adicione o Molho Teriyaki com Sésamo e o Óleo de Sésamo Kikkoman. Mexa e cozinhe brevemente até que os noodles fiquem bem glaceados.

Passo 4

2 colheres de sopa de sementes de sésamo torradas. Sirva os noodles udon teriyaki e polvilhe com as sementes de sésamo torradas.