KIKKOMAN

Pasta cremosa de pimento vermelho, malagueta e queijo feta

Tempo total **40 Mins.** **5 Mins.** Tempo de preparação **25 Mins.** Tempo de confeção **10 Mins.** Tempo de repouso

Informação nutricional (por porção)
866 kJ / 207 kcal

Gorduras totais: **17,3 g** Proteína: **7,7 g**
Hidratos de carbono: **5,2 g**

INGREDIENTES

4 Porções

1	pimento vermelho
200 g	de queijo feta
30 ml	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
30 ml	de azeite
20 ml	de sumo de limão
2	dentes de alho
1 pitada	de flocos de malagueta

PREPARAÇÃO

Passo 1

Regue o pimento vermelho com o azeite e asse a 210 °C durante cerca de 25 minutos, até a pele começar a ficar dourada.

Passo 2

Transfira o pimento para uma tigela, tape com um prato e deixe repousar durante 10 minutos. Isto permite que liberte vapor, facilitando a remoção da pele. Corte-o ao meio, retire as sementes e descasque.

Passo 3

Coloque o queijo feta, o alho, o sumo de limão e o pimento assado num processador de alimentos. Adicione o Molho de Soja Kikkoman e triture até obter uma mistura homogénea.

Passo 4

Sirva decorado com os flocos de malagueta, como molho para legumes ou como pasta para pão.