

Porco salteado com massa de arroz

Tempo total **35 Mins.** 20 Mins. Tempo de preparação **15 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
3637 kJ / 867 kcal

Gorduras totais: **48,8 g** Proteína: **48,6 g**
Hidratos de carbono: **54,3 g**

INGREDIENTES

2 Porções

- 250 g** de barriga de porco aos cubos
- 1** cebola roxa às tiras
- 75 g** de ervilhas tortas cortadas ao meio na diagonal
- 0,5 punhado** de cebolinha finamente cortada
- 1** dente de alho finamente cortado
- 15 g** de gengibre fresco finamente cortado
- 1** malagueta vermelha pequena finamente cortada
- 200 g** de massa ramen
- 5 colheres de sopa** de óleo para fritar
- 0,5** sumo de metade de uma laranja
- 5 colheres de sopa** Kikkoman Molho Teriyaki com Sésamo Torrado
- 2 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
- 1 colher de sopa** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado
- Para a cobertura:**
- 1 colher de sopa** de raspas de laranja
- 1** cebolinha finamente cortada
- 1 colher** de sementes de sésamo

PREPARAÇÃO

Passo 1

Ferva água num wok. Junte a barriga de porco, deixe cozinhar durante 10 minutos, retire e seque a barriga de porco com papel de cozinha.

Passo 2

Aqueça 1 colher de sopa de óleo no wok, frite a barriga de porco até ficar crocante, retire e escorra.

Passo 3

Junte 1 colher de sopa de óleo ao wok, a cebola e as ervilhas tortas e frite. Junte as cebolinhas e salteie também. Retire tudo e reserve.

Passo 4

Junte o alho, o gengibre e a malagueta no restante óleo e frite. Junte a barriga de porco e os vegetais.

Passo 5

Junte o sumo de laranja, o molho teriyaki Kikkoman, o molho de soja Kikkoman e o óleo de sésamo Kikkoman.

Passo 6

Junte a massa e frite brevemente.

Passo 7

de sopa
175 g

tostadas
de couve kimchi (pronta a
servir)

Decore o prato com raspas de laranja, cebolinha e
sementes de sésamo e sirva com couve kimchi.