

# Ramen com fiambre e ovo marinado

Tempo total **200 Mins.** 80 Mins. Tempo de preparação **120 Mins.** Tempo de confecção

Informação nutricional (por porção)  
**1640 kJ / 387 kcal**

Gorduras totais: **10 g** Proteína: **23,8 g**  
Hidratos de carbono: **50 g**

## INGREDIENTES

4 Porções

Para o concentrado de Ramen  
(aprox. 6 porções):

**200 ml** Kikkoman Molho de Soja  
Fermentado  
Naturalmente

**3** tomates secos

**4,5 peça** cogumelos secos (p. ex. ceps, champignons, cogumelos shiitake)

**1** dente de alho

**1** pedaço pequeno de alho francês (aprox. 3 cm)

**1** pedaço pequeno de gengibre (aprox. 1 cm)

**1 colher de sopa** caldo de carne instantâneo

**4 colheres de sopa** açúcar

**1 pitada** pimenta preta acabada de moer

Para os ovos marinados:

**2** ovos

**2 colheres de sopa** caldo de galinha

**1,5 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja  
Fermentado  
Naturalmente

**1 colher de sopa** açúcar

Para a sopa Ramen:

**200 g** massa Ramen

**16 colheres de sopa** concentrado de Ramen

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Para o concentrado de Ramen, deixar a marinar durante a noite o molho de soja, os tomates secos e os cogumelos.

### Passo 2

Descascar o alho e picar finamente. Lavar o alho francês e cortar em rodela finas.

### Passo 3

Descascar o gengibre, cortar em rodela e deixar ferver com alho, alho francês, caldo de carne instantâneo, açúcar, pimenta e a mistura de molho de soja (1).

### Passo 4

Tirar o concentrado de Ramen do fogão, deixar arrefecer e passar por um passador fino.

### Passo 5

Para os ovos marinados, cozer os ovos a gosto e descascar. Deixar ferver o caldo de galinha, o molho de soja e o açúcar, colocar juntamente com os ovos num saco de congelação, remover o ar e deixar a marinar durante 1-2 horas.

### Passo 6

Para a sopa Ramen, preparar a massa segundo as instruções na embalagem. Em quatro tigelas

**1,4 litro** caldo preferido quente  
(p. ex. de galinha, vaca,  
legumes, peixe)

**1** cebolinha

**120 g** fiambre preferido (em  
fatias)

**4 colheres  
de sopa** cebola frita estaladiça

**8** pedaços pequenos de  
folhas nori  
Pimenta branca acabada  
de moer

Donburi, colocar 3 ½-4 colheres de sopa de  
concentrado de Ramen em cada uma e deitar 350  
ml de caldo quente em cada tigela. Escorrer bem a  
massa e deitar na sopa.

### **Passo 7**

Cortar a cebolinha em rodela finas e lavar. Cortar  
os ovos ao meio. Juntar o fiambre com os ovos  
marinados e as cebolas fritas estaladiças à sopa e  
decorar com cebolinha e folhas nori. Conforme o  
gosto, polvilhar com pimenta e servir.