

# Ramen Kimchi picante com carne de porco

Tempo total **30 Mins.** 10 Mins. Tempo de preparação 20 Mins. Tempo de confecção

Informação nutricional (por porção)  
**2573 kJ / 614 kcal**

Gorduras totais: **20,3 g** Proteína: **29,1 g**  
Hidratos de carbono: **71,7 g**

## INGREDIENTES

2 Porções

<b>80 g</b>	carne de porco (pode usar qualquer tipo de carne)
<b>0,5</b>	cebola
<b>150 g</b>	Kimchi
<b>1 colher de sopa</b>	Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado
<b>2 colheres de sopa</b>	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
<b>120 g</b>	espinafres
<b>2</b>	ovos cozidos
<b>60 g</b>	cebolinha
<b>200 g</b>	noodles para Ramen
<b>Para a sopa de Ramen Kimchi</b>	
<b>30 ml</b>	Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja)
<b>60 ml</b>	Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi
<b>420 ml</b>	água fervida Alguns flocos de piri-piri

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

[Prepare o Kimchi de acordo com a receita.](#)

### Passo 2

Salteie o porco, o Kimchi e a cebola com óleo de sementes de sésamo torradas Kikkoman e tempere com molho de soja Kikkoman.

### Passo 3

Coza os espinafres.

### Passo 4

Prepare os ovos cozidos como preferir.

### Passo 5

Corte as cebolinhas em pedaços pequenos.

### Passo 6

Prepare os noodles segundo as instruções da embalagem.

### Passo 7

Ferva aprox. 420 ml de água numa panela, misture com 30 ml de Base para Sopa de Ramen Kikkoman. 60 ml de molho de chili picante Kimchi Kikkoman.

### Passo 8

Divida a sopa em 2 taças. Escoe bem os noodles e adicione-os à sopa.

### **Passo 9**

Junte o porco Kimchi salteado e os espinafres cozidos aos noodles e decore com ovo e cebolinha.

### **Passo 10**

Polvilhe com alguns flocos de piri-piri.