

Sopa cremosa de pimentos e tomates com gambas teriyaki

Tempo total **45 Mins.** 10 Mins. Tempo de preparação 10 Mins. Tempo de marinada 25 Mins. Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
1.696 kJ / 405 kcal

Gorduras totais: **21,2 g** Proteína: **26 g**
Hidratos de carbono: **26,6 g**

INGREDIENTES

2 Porções

3 pimentos vermelhos
3 tomates sumarentos
1 colher de sopa piri-piri cortado
1 dente de alho
1 colher de sopa azeite
400 ml caldo de vegetais
1,5 colheres de sopa Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
0,25 colheres de chá pimenta acabada de moer
2 colheres de sopa basílico fresco cortado
Para servir
150 g gambas cruas
2 colheres de sopa Kikkoman Marinada Teriyaki
60 g pimentos Padrón (ou curgete)
1 colher de chá azeite
1 colher de sopa basílico fresco cortado
1 colher de sopa piri-piri fresco cortado

PREPARAÇÃO

Passo 1

Numa frigideira, frite em azeite os pimentos aos cubos, o piri-piri, tomates e alho cortado. Verta o caldo, tempere com molho de soja Kikkoman (ou Kikkoman Ponzu) e deixe cozinhar durante 20 minutos.

Passo 2

Quando a sopa estiver quase pronta, envolva as gambas limpas em Kikkoman Teriyaki Marinade e frite ou grelhe até cozinhar. Frite os pimentos Padrón ou curgete cortada em azeite e polvilhe com basílico e piri-piri.

Passo 3

Passe a sopa até ficar cremosa e polvilhe com pimento e basílico fresco. Sirva com as gambas e pimentos Padrón cozinhados.