

Zuppa cinese Sanratan / Suan La Tang

Tempo total **20 Mins.** **10 Mins.** Tempo de preparação **10 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)

1.274 kJ / 306 kcal

Gorduras totais: **14,5 g** Proteína: **16,6 g**

Hidratos de carbono: **30,4 g**

INGREDIENTES

2 Porções

1	spicchio d'aglio
1	peperoncino rosso dolce
1 cm	di radice di zenzero
1	carota
250 g	di funghi shiitake (o champignon)
4	cipollotti
1 colheres de sopa	<u>Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado</u>
700 ml	di acqua
2 colheres de sopa	<u>Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja)</u>
1	uovo
100 g	di tofu
1 colheres de sopa	di fecola di patate
2 colheres de sopa	di acqua fredda
1 colheres de sopa	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
1 colheres de sopa	<u>Kikkoman Tempero para Arroz de Sushi (125ml)</u>
1 colheres de chá	di miele liquido
1 colheres de sopa	di semi di sesamo tostati

PREPARAÇÃO

Passo 1

1 spicchio d'aglio - **1** piccolo peperoncino rosso dolce - **1 cm** di radice di zenzero

Tritare finemente l'aglio e il peperoncino, grattugiare lo zenzero e mescolare il tutto.

Passo 2

1 carota - **250 g** di funghi shiitake (o champignon) - **4** cipollotti - **1 colheres de sopa** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado

Tagliare la carota a listarelle sottili, i funghi a dadini e i cipollotti a rondelle sottili (mettere da parte 1 cucchiaino per la guarnizione). Scaldare l'Olio di Sesamo Kikkoman in una casseruola e soffriggere per circa 4 minuti fino a doratura leggera. Aggiungere il trito di peperoncino e aglio e cuocere per circa 1 minuto.

Passo 3

700 ml di acqua - **2 colheres de sopa** Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja)

Aggiungere nella casseruola l'acqua e la Base Ramen Kikkoman, portare a ebollizione e cuocere a fuoco lento per circa 5 minuti.

Passo 4

1 uovo

Sbattere bene l'uovo, poi versarlo lentamente nella zuppa calda mescolando continuamente.

Passo 5

100 g di tofu - **1 colheres de sopa** di fecola di patate - **2 colheres de sopa** di acqua fredda - **1 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja

Fermentado Naturalmente - **2 colheres de sopa**
Kikkoman Tempero para Arroz de Sushi (125ml) - **1**
colheres de chá di miele liquido - **1 colher de**
sopa di semi di sesamo tostati

Tagliare il tofu in cubetti di 2 x 2 cm. Mescolare la fecola di patate con l'acqua, unirla alla zuppa e portare brevemente a ebollizione. Condire con la Salsa di Soia Kikkoman, il Condimento per Riso Sushi Kikkoman e il miele. Aggiungere il tofu e scaldare brevemente. Servire la zuppa nelle ciotole, guarnire con i cipollotti messi da parte nel Passaggio 2 e i semi di sesamo tostati.