



Ramen de Marisco



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Preparado para Mariscada Pescanova
- 200 g de massa chinesa
- 100 g de cogumelos pequenos
- 100 g de rebentos de feijão mungo
- 25 g de gengibre
- 15 g de algas kombu
- 4 ovos
- 1/2 cebola doce
- Azeite q.b.
- 1 malagueta vermelha fresca
- Cebolinho q.b.
- Sal e molho de soja q.b.

Preparação

1. Descongelar o preparado para mariscada, passar por água fria corrente, colocar num tacho, cobrir com 1 l de água quente, temperar de sal e cozinhar por 5 min. depois de levantar fervura. Coar o caldo. Reservar o marisco e o caldo em recipientes separados, mantendo quentes;
2. Hidratar e cozinhar as algas conforme as instruções da embalagem;
3. Cozer os ovos em água com sal por 6 min. Depois, arrefecer de imediato em água fria e descascar;
4. Cozinhar a massa conforme indicado na embalagem, escorrer e distribuir por quatro pratos;
5. Alourar em 2 c. de sopa de azeite a cebola cortada em meias-luas muito finas, acrescentar o gengibre pelado e cortado em tirinhas, os cogumelos laminados e os rebentos de feijão mungo, juntar 2 c. de sopa de molho de soja, misturar e saltear 1 a 2 min.;
6. Acrescentar o caldo de cozer o marisco (quente) e a malagueta cortada em rodela e deixar levantar fervura. Cozinhar 1 a 2 min.;
7. Adicionar o marisco e as algas cozidas e escorridas ao caldo com a massa e legumes, mexer, retificar temperos de molho de soja e se necessário e distribuir pelos pratos com a massa cozida;
8. Colocar um ovo cortado ao meio em cada prato, polvilhar tudo com cebolinho picado e servir de imediato.

Produtos Associados

		
Preparado para Arroz de Marisco Sem Glúten 500 g	Preparado para Mariscada Sem Glúten 500 g	Preparado para Mariscada Sem Glúten 1 kg