

ICHIRAKU MISO RAMEN (LAMEN DO NARUTO)

INGREDIENTES

LAMEN:

Lamen: 1 pacote de 500 g de macarrão para yakissoba pré cozido e sem tempero

LOMBO FRITO:

Lombo frito: 400 g de lombo de porco

3 dentes de alho

1 cebola média

shoyu a gosto

1 pedaço bem pequeno de gengibre

óleo de gergelim para refogar

PARA A PASTA QUE DARÁ ORIGEM AO CALDO:

Para a pasta que dará origem ao caldo: 250 g de carne de porco moída

5 dentes de alho

1 cebola grande

450 g de misso pronto

1 pedaço pequeno de gengibre

100 ml de shoyu

óleo de gergelim para refogar

CALDO:

Caldo: A massa resultante do preparo da pasta (para cada colher de sopa da pasta, usar 350 ml de água)

PARA DECORAR:

Para decorar: ovo cozido cortado na metade

nori (alga desidratada)

cebolinha picada

pedacinhos de kani (ou naruto)

shoyu a gosto

fatias do lombo preparado anteriormente

MODO DE PREPARO

LOMBO FRITO:

Lombo frito: Triture o alho, a cebola e o gengibre em um triturador elétrico ou mecânico.

Corte o lombo em fatias mais ou menos finas, como um bife.

Misture a pasta de alho, cebola, gengibre e shoyu a gosto com o lombo fatiado e deixe descansar por 15 minutos.

Em uma frigideira, frite as fatias do lombo com 1 fio de óleo de gergelim até dourar e reserve.

PASTA:

Pasta: Triture o alho, a cebola e o gengibre da mesma forma do preparo do tempero do lombo.

Em uma panela grande, refogue a mistura de alho, cebola e gengibre com o óleo de gergelim.

Antes de dourar adicione a carne moída de porco e mexa até que ela esteja bem frita.

Adicionar a pasta de misso e o shoyu e mexa bem por 10 a 15 minutos e espere esfriar.

Vai virar uma pasta consistente.

Pode armazenar em um pote, pois a receita não precisa ser feita toda de uma vez.

A pasta pronta pode ser armazenada em geladeira por até 30 dias.

Ou congelada em várias porções para uso posterior.

CALDO:

Caldo: Para cada porção média do lamen, utilize 1 colher de sopa da pasta pronta e dissolver em 300 ml de água e levar ao fogo até ferver.

Para um sabor mais acentuado pode acrescentar um pouco mais da pasta, mas a receita original é mais suave e reserve.

LAMEN:

Lamen: Nessa receita eu utilizei o macarrão específico para yakissoba pré-cozido, porque a massa é bem trabalhosa de se fazer (existem diversas marcas, as melhores são as japonesas; pode usar um miojo mesmo, sem o sachê de tempero).

A porção a ser utilizada é a mesma de um pacotinho de miojo, então, siga o modo de cozimento da embalagem.

O importante é que cada porção deve ser cozida separadamente e devidamente escorrida depois.

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato: Você vai precisar de uma tigela para lamen para cada porção.

Acrescente um pouco do caldo, depois o lamen e completar com o caldo.

PARA DECORAR:

Para decorar: Utilize o ovo cozido cortado na metade, cebolinha picada, o lombo preparado, o pedaço de nori (alga desidratada usada para fazer sushi) e as fatias de naruto (ou kani).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18238-ichiraku-miso-ramen-lamen-do-naruto.html>