

RAMEN (LAMEN) JAPONÊS

INGREDIENTES

2 litros de água

3 tabletes de caldo de galinha

1/2 xícara (chá) ou 100 ml de caldo de carne de porco

4 colheres (sopa) de molho shoyu

600 g de macarrão (ideal o chinês para ramen, ou alguma massa mais fina, como cabelo de anjo)

lombo de porco cozido fatiado

2 colheres (chá) de pó de kombucha (opcional)

broto de bambu em conserva (menmas) a gosto (opcional)

kamaboko (massa de peixe) em fatias a gosto (opcional)

ovos cozidos cortados ao meio, quantidade a gosto (opcional)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva a água em uma panela grande e acrescente o caldo de galinha, o molho de carne de porco, o shoyu, o pó de kombucha e o sal.

Em seguida, ferva novamente, abaixe o fogo ao máximo possível e prepare o macarrão.

Em uma panela separada, coloque uma quantia grande de água ferver e acrescente o macarrão.

Apenas cuide para não ficar muito mole, retire e escoe.

Divida então o macarrão em 4 tigelas grandes previamente aquecidas.

Em seguida, cubra o macarrão com a sopa (as tigelas são grandes, mas, caso queira, é só por em pratos convencionais em uma quantia menor).

Em cada tigela acrescente a metade ou 2 de ovo cozido e o broto de bambu em conserva, procurando pô-los delicadamente no centro da tigela.

Em seguida, coloque as fatias de carne de porco, de kamaboko e acrescente a pimenta a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21034-ramen-lamen-japones.html>